

Kræmmerhuse med jordbær og flødeskum

Opskrift til 9 kræmmerhuse

Samlet tid

2,5 timer

Ingredienser

Kræmmerhuse

- 150 g smør
- 150 g flormelis
- 150 g mel
- 4,5 æggehvide (fra mellemstore æg)

Marinerede jordbær

- 700 g friske jordbær
- 2,5 spsk sukker
- 1,5 lime (både skal og saft)
- 1 tsk. vaniljesukker
- 12-15 store mynteblade

Sådan gør du

Kræmmerhuse

1. Smelt smørret i en gryde.
2. Pisk de øvrige ingredienser godt sammen, og kom det varme smør i under fortsat piskning. Pisk kun til dejen lige nøjagtigt er ensartet.
3. Stil dejen på køl i en lille halv time.
4. Tænd din ovn på 175 grader varmluft.
5. Beklæd en bageplade med bagepapir. Kom cirka 2 spsk. dej ud på bagepapiret, og fordel det ud i et tyndt lag, så dej-cirklen cirka får en diameter på 15 cm.
6. Bag 10-15 minutter, eller til kræmmerhusene er let gyldne. Det fungerer bedst at lave én dej-cirkel pr. bageplade, fordi kræmmerhusene skal formes meget hurtigt, når de tages ud af ovnen. Du kan dog godt have 2 eller 3 bageplader i gang hele tiden, som sættes ind forskudt af hinanden tidsmæssigt. På den måde er der hele tiden kun ét kræmmerhus ad gangen, der skal formes.
7. Fold med det samme dejen til kræmmerhuse. Jo mere spids du kan lave dem i bunden, jo mindre risiko er der for, at fyldet løber ud. Fortsæt, til du har brugt al din dej. Det kan være rart at bruge en bagehandske eller et viskestykke, når du skal forme kræmmerhusene, så du ikke brænder dig. Sæt kræmmerhusene i et glas for at køle af – så holder de formen.

Marinerede jordbær

1. Skyld jordbærrene. Fjern toppen, og skær dem i kvarte.
2. Kom sukker, limesaft, limeskal, finthakkede mynteblade og vanilje ned til jordbærrene, og vend godt rundt.
3. Sæt på køl i et par timer, så jordbærrene kan trække smag.

Opskrift printet fra www.juliebruun.com

Saml kræmmerhusene

1. Pisk fløden til en let skum.
2. Kom flødeskum i en sprøjtepose. Fordel flødeskum og marinerede jordbær i kræmmerhusene.
3. Du kan evt. sætte kræmmerhusene i en skål, som du har fyldt med sukker. Så kan de stå oprejst i sukkeret frem til servering.