

Vandbakkelser.

Vandbakkelsesdej:

3 dl. vand

130 g. margarine

150 g. mel

Lidt salt og sukker efter formålet

1 tsk. bagepulver

4 æg

Vand og margarine koges op. Herefter tilsættes melet, samt salt, sukker og bagepulver i, af en omgang under kraftig omrøring i det meget varme vand.

Nu piskes æggene i et efter et, hvor der piskes i et minuts tid efter hvert. Det hele skal blive en tyk cremet masse, og den smøres ud på en plade i den valgte form.

Dejen bages i ca. 20 - 30 minutter ved 200 grader, og tages ud når kagerne/kagen er gyldenbrun. Vær opmærksom på, at en for tidlig udtaget vandbakkelse falder sammen, så man kan lave nogle testboller ved siden af, hvis du laver en større kage.

NB! Man må IKKE åbne ovnen de første 15 minutter!!!!!! - så falder vandbakkelserne sammen.