

Kræmmerhuse med skovmærke, flødeskum og hindbær

6 Personer

KRÆMMERHUSE

1 æg
100 g sukker
60 g mel
4 spsk øl
1 spsk meget finthakket skovmærke
lidt smeltet smør til at pensle bagepladen

HINDBÆRFLØDEFYLD

500 g hindbær
75 g sukker
korn af 1 stang vanilje
2 1/2 dl piskefløde, pisket til flødeskum
1 1/2 dl drænet tykmælk

PYNT

evt. en håndfuld skovmærker



KRÆMMERHUSE

Slå ægget ud i en skål og pisk det luftigt med sukkeret i et par minutter. Tilsæt mel, øl og skovmærke og pisk dejen glat og sej.

Varm ovnen op til ca. 200 grader. Læg bagepapir på en bageplade og pensl det grundigt med smør eller brug en silicone-bageplade. Kom klatter (ca. 1 god skefuld) på bagepladen; der er kun plads til 4, da dejen flyder meget ud. Dejen skal helst ligge i et lag på ca. 2 mm – endelig ikke tykkere. Kom pladen i ovnen i ca. 4-5 minutter. Hold godt øje med pladen, dejen skal være lysebrun i kanten, og lysest i midten.

Tag derefter dejen ud af ovnen og fold hurtigt kræmmerhusene, imens de er brandvarme. Sæt kræmmerhusene i en flaskehals eller lignende, så de holder på formen, mens de køler af.

HINDBÆRFLØDEFYLD

Mos 1/3 af hindbærrene med sukker og vaniljekorn.

Lige før kræmmerhusene skal fyldes og serveres, vendes de hele hindbær, hindbærmosen, flødeskummet og den drænedes tykmælk sammen, smag evt. til med lidt ekstra sukker.

SERVERING

Fyld hvert af kræmmerhusene med hindbærmassen med en lille ske og sæt kræmmerhusene i en skålfuld sukker, så de ikke vælter. Pynt med lidt plukkede skovmærkeblade og server.



AAMANNS APPETIT

Opskriften er fra bogen "AAMANNS Appetit - Hyggelige retter til gode dage" af Adam Aamann, Politikens Forlag, 2012.