BAKA

Smördegsbakelser med bär och färskostfyllning

Kock: **Jennifer Berg** Tid: **20 min** Portioner: **8**

Detta är en jättegod och vacker bakelse med en underbar färsksostfyllning och som toppas med färska bär. De är lätta att förbereda då du använder färdigköpt smördeg.

20

INGREDIENSER

1 paket färdig smördegsplatta (250g)
200 gram färskost
3 matskedar socker
1 tesked rivet citronskal
2 teskedar citronjuice
1 tesked vanilj, extrakt eller pulver
1 ägg
1 matsked vatten
färska bär

GÖR SÅ HÄR

1. Värm ugnen till 200° och ta fram två plåtar med bakplåtspapper.
I en skål, vispa färskost med socker, citronskal, citronsaft och vanilj tills krämigt.
Lägg ut smördegsplattan på en lätt mjölad yta. Använd en rund kakskärare eller ett glas och skär ut rundlar. Överför rundlarna till plåten.
Gör sedan försiktigt en cirkelmarkering med ett mindre glas, ca 0.5 cm från kanterna på rundeln (se bilden). Nagga med en gaffel innanför cirkelmarkeringen.
Sprid ca 1-2 teskedar av färskostblandningen innanför cirkelgränsen av varje bakverk och toppa med bär.

2. Vispa ihop ägget med en matsked vatten och pensla kanterna. Strö sedan med socker. Baka dem i 15 till 20 minuter i ugnen eller tills de är gyllene och har puffat upp.
Låt dem svalna på plåten innan servering.