

Vandbakkelser

2½ dl vand

125 g smør

150 g mel

1 knivspids salt

1 tsk sukker

½ tsk bagepulver

4 hele æg

Vand og smør koges. Melet røres godt ud i vand/smør blandingen til den slipper gryden. Dejen afkøles lidt inden æggene røres i et af gangen. Til sidst når dejen er helt afkølet røres salt, sukker og bagepulver i. Vandbakkelserne bages ved 190 grader ca. 30 min. (ovnen må ikke åbnes under bagningen)

