

Blåbär- och kardemummastrut


Av: Alexandra Larsson Från: Hela Sverige bakar

12 ingredienser | 30 min

Kardemummastrutar fylls med färskostkräm och färska blåbär.

Detta är ett recept från en av de tävlande i Hela Sverige bakar.

Ingredienser

 20 st

1 dl sötmandel

50 g smör

45 g strösocker

0,5 msk honung

1 msk vetemjöl

0,5 msk vispgrädde

1 tsk kardemummakärnor, mortlas

Fyllning

200 g färskost

20 g florsocker

1 tsk vaniljsocker

1 limefrukt, skalet

blåbär



Foto: TV4

Gör så här

- 1 Sätt ugnen på 180 grader.
- 2 Finhacka mandlarna, rosta någon minut i kastrull, häll i smöret och smält.
- 3 Tillsätt de övriga ingredienserna och låt koka 1-2 min.
- 4 Klicka ut ca 10-12 st beroende på hur stora du vill ha dom. Tänk på att dom lätt flyter ihop.
- 5 Grädda mitten av ugnen 6-7 min.
- 6 Ta ut och låt svalna en kort stund, innan du formar dom till strutar.
- 7 Rör ihop allt till fyllningen, utom blåbär. Lägg i en sprits, och spritsa ut i strutarna när dom svalnat, lägg några blåbär i.