



Baconbakkelser

Disse super lækre vandbakkelser er utroligt nemme at lave da de ikke skal fyldes. Cheddarosten og bacon røres i selve dejen inden bagning. Et køligt glas mousserende vin er helt oplagt til disse snacks.

Opskrift af: Jysk Vin

Tilberedningstid: 40 minutter

Antal personer: 6

Ingredienser

- 2½ dl mælk
- 60 g smør
- ½ tsk. salt
- 125 g mel
- 3 store æg
- 125 g finthakket bacon (brug en foodprocessor)
- 100 g cheddar, fintrevet



Til denne ret anbefaler vi



Champagne Rosé Brut

Champagne Doyard-Mahé

Champagne, Frankrig

Varenr. 1177836



Moscato d'Asti, Maggiorina

Massimo Rivetti

Piemonte, Italien

Varenr. 2366836



Arrogant Frog Rosé

The Humble Winemaker

Languedoc, Frankrig

Varenr. 1520336



Fremgangsmåde

Bring mælk i kog med smør og salt. Hæld melet i på én gang og rør kraftigt, til du har en glat dejklump. Kom den i en skål, lad den afkøle et par minutter og rør lidt efter lidt de sammenpiskede æg i dejen.

Rør bacon og ost i den faste, blanke dej og sæt med 2 teskeer små toppe på bagepapir på pladen. Størrelsen skal være som små valnødder.

Bag dem i den 200 grader varme ovn i ca. 25 min. - uden at åbne ovnlågen. Baconbakkelserne skal serveres lune, men kan også fryses og opvarmes senere.