



M unkebo
M and
M ad, der simrer

15. oktober 2015

Dessert

Hasselnøddekurve (12 stk.).

Ingredienser:

150 g hasselnødder, 100 g smør, 100 g sukker, 100 g glukosesirup, 1 tsk vaniljesukker, 5 spsk hvedemel (strøgne).



Tænd ovnen ved 160 grader (ikke varmluft).

Hak hasselnødderne groft, for eksempel i en minihakker eller foodprocessor.

Bland alle ingredienser i en skål – ælt dem sammen med hænderne.

Tril en pølse af dejen og del den i 12 stykker, Tril kugler og læg dem på en bageplade beklædt med bagepapir.

Der skal være god afstand – to kugler pr. plade er passende, da kagerne flyder ud, og der skal handles hurtigt, når de formes.

Bag en plade ad gangen i 15 til 20 minutter. Lad kagerne køle af et øjeblik og form dem derefter som en kurv ved at lægge dem over et omvendt drikkeglas.

Ved servering fyldes kurvene med is og frugt (i MMMs udgave: blommer i madeira).