



## Dessert

### Mini Citronéclairs

**Ingredienser: til ca 24 stk.**

**Antal personer: 4**

**Dej:**

50gr. Smør/margarine

1/4 tsk. Salt

100 gr. Mel

2 stk. Æg

2 dl. vand

**Citroncreme:**

200 gr. Buko naturel 26% el. lignende

1½ dl. Piskefløde

1 stang. Vanille (korn heraf)

1½ spsk. Citronskal fintrevet

20 gr. Flormelis

### Fremgangsmåde:

**Dej:** Kog vand og fedtstof op i en gryde. Tilsæt salt og mel. Rør grundigt med en grydeske dejen slipper gryden. Skru ned til helt svag varme. Tilsæt æggene, et ad gangen og rør grundigt mellem hver. Fordel dejen på 2 plader med bagepapir, ca 1 spsk. pr. kage. Brug evt. e teskeer dyppet i koldt vand. Bg vandbaggelserne midt i ovnen. **HUSK: Man må ikke** åbne ovndøren under bagningen. Bages ca. 20 min. ved 200°.

**Citroncreme:** Rør flødeosten med ca. halvdelen af fløden, vanillekorn, citronskal og flormelis. Pisk retten af fløden og vend den forsigtigt i blandingen. Klip vandbaggelserne op i siden og sprøjt fyld blandingen i, evt. med en teske. Pynt med flormelis lige inden serveringen. (Drys gennem en si).