

NØDDEKURVE

1½ dl fintmalede hasselnødder (ca. 50 g)
50 g smør
50 g flormelis (ca. 1 dl)
1 spsk. piskefløde
½ spsk. hvedemel



Tegn 8 cirkler (ca. 11 cm i diameter) på 2 stykker bagepapir og læg dem på bageplader. Bland nødder og øvrige ingredienser sammen i en tykbundet gryde. Bring blandingen i kog ved jævn varme og under omrøring. Giv blandingen et opkog og lad den køle lidt af. Smør 1 spsk. dej ud i hver cirkel. Bag en plade "kager" ad gangen midt i ovnen, i ca. 6 min. ved 200°, til de er gyldne. Stil pladen på en bagerist og lad "kagerne" afkøle 1-2 min. Læg de bløde "kager" med undersiden nedad over omvendte glas (ca. 6 cm i diameter). Tryk forsigtigt "kagerne" ind mod glassene og lad dem køle helt af. Løft forsigtigt de kolde nøddekurve af glassene.

Serveres med is og frugt.