

# MÅNADENS TIPS

## Sommarwienerbröd

*Månad:*

*Tänk på att:*

**JULI  
KAFFEBRÖD**

Pröva gärna andra wienerbröd som tex art 3169 Wienerätta.  
Jordgubbar eller någon annan frukt som kan passa, Citronmeliss är ej ett måste  
men det blir snyggt med en liten garnering.



3135 Wienerbröd

Vaniljkräm

Jordgubbar

Citronmeliss

1. Börja med att jäsa wienerbröden och baka av dessa, låt dom sedan svalna.
2. Sikta sedan wienerbröden med florsocker.
3. Spritsa ca:20g vaniljkräm i mitten på wienerbrödet.
4. Skiva jordgubbar i lagom tjocka skivor, och lägg

5. sedan detta ovan på vanilj krämen (det behövs 1-2 gubbar beroende på storlek).
5. Frukten måste sedan skyddas mot uttorkning, blanda lite vit baksirap och vatten pensla eller spraya frukten så kommer en att klara sig bra.



Servera och njut!



Trevlig sommar!



Nordic bake off AB

Tel 08-619 34 00, Fax 08-619 34 40, Box 47 619, 117 94 Stockholm. Order 08-619 34 34.

[www.nordicbakeoff.se](http://www.nordicbakeoff.se)