

Hindbærsnitter

20 stk

Mors Mad

mad.winther.nu



Ca. tidsforbrug

Forberedelsestid: 15 min.

Tilberedningstid: 1 t. 30 min.

Ingredienser

Hindbærsnitter

200 gram koldt smør

350 gram hvedemel

150 gram flormelis

1 spsk. vaniljesukker

1 æg

Glasur

200 gram flormelis

4 spsk vand (eller efter behov)

Evt. farve

1 1/2 dl hindbærmarmelade

Pynt

Frysetørrede hindbær krymmel

Beskrivelse

Skær det kolde smør i mindre stykker og smuldr det sammen med melet.

Tilsæt herefter flormelis og vaniljesukker. Saml dejen med ægget. Tildæk dejen og stil den i køleskabet i ca. 1 time.

Når dejen er blevet kold æltes den til den er ensartet. Rul dejen tyndt ud og brug en udstikker til at lave forme af dejen.

Alternativt kan du blot bruge en kniv til at lave firkanter.

Bag formene på en bageplade i en forvarmet på 200 grader. Bag dem indtil de er gyldne. Pas på de ikke får for meget. Det tager ca 5 - 10 minutter.

Lad kagerne køle helt af på en bagerist.

Rør glasuren sammen ved at blande ingredienserne. Kom evt. farve i blandingen.

Smør hindbærmarmeladen på halvdelen af formene og glasuren på resten.

Læg dem sammen med glasuren opad.

Pynt med frysetørrede hindbær.