

HINDBÆRSNITTER

Lav nogle dejlige hindbærsmutter som er ren forkælelse for smagsløgene. Simpelt at lave for alle.

•

Ingredienser

- ½ vaniljestang
- 70 g flormelis
- 150 g smør
- 250 g mel
- 1 tsk bagepulver
- ½ dl vand
- sukkerkugle (til pynt)
- 250 g hindbærmarmelade
- ca. 200 g flormelis (til glasur)
- lidt vand

Flæk vaniljestangen på langs og skrab kornene ud. Mas vaniljekorn og 1 spsk flormelis sammen. Herefter æltes de øvrige ingredienser til dejen godt sammen.

Dejen stilles i køleskabet i 30 minutter. Derefter trilles den til en tyk pølse. Form pølsen til en firkant på 20 x 30 cm. Skær derefter dejen i to strimler på ca 8 x 27 cm. Strimlerne bages 10-12 minutter på 200 grader. Det er ok at strimlerne kun virker halvbagte.

Dejen afkøles efter bagningen og lægges sammen med hindbærmarmelade. Toppen stryges med tyk glasur og drysses med sukkerkugler.

Til sidst skæres de sammenlagte strimler til smutter med en god kniv. Der burde være til 6 styk.

