

NEMME HINDBÆRSNITTER

Hindbærssnitter kender du med garanti fra den lokale bager. Men har du nogensinde prøvet at bage dem selv? Hvis du har, kan det ikke undre, at du vender tilbage og hvis ikke, er det et hyggeligt og uhyggeligt velsmagende projekt, du bør tage op. Det er helt sikkert nemmere end du forventer!

•

Til

- 200 g hvedemel
- 70 g sukker
- 1 vaniljestang
- 1 æg
- 140 g smør (skal have stuetemperatur)
- bagepapir
- 120 g hindbærsyltetøj uden klumper
- ca. 100 g flormelis
- ca. 2 spsk vand
- farvet krymmel

Skær vaniljestangen over og skrab vaniljekornene ud. Kom dem i en skål sammen med mel, smør og sukker. Smuldr det sammen og tilsæt æg. Ælt dejen sammen hurtigt.

Kom dejen i køleskabet i en times tid eller længere.

Del dejen i to lige store stykker. Rul de to stykker ud - mellem to stykker bagepapir - til to lige store stykker (ca. 15*30 cm og ca. 4 mm tykke).

Kom først det ene stykke på en bageplade med bagepapir og smør syltetøjet på. Læg den anden del over. Bag i ovnen ved 200 grader i 14 minutter.

Så snart dejen er bagt, lægges den på køkkenbordet og hindbærssnitterne skæres ud i ønskede størrelser.

Når snitterne er kølet helt af blandes flormelis

og vand til glasur, som smøres over hindbærssnitterne. Pynt med farvet krymmel.

