

Hindbærsnitter

Opskrift til 12 stk.

Forberedelsestid

50 minutter

Tilberedelsestid

10 minutter

Samlet tid

1 times tid

Ingredienser

Hindbærsnitte-bunde

- 1 god tsk. vaniljesukker
- 70 g flormelis
- 150 g blødt smør
- 240 g hvedemel
- 1 tsk. bagepulver
- 1 godt nip salt
- evt. 1-2 spsk. vand, hvis nødvendigt

Fyld og glasur

- 150-200 g hindbærmarmelade (efter behov)
- Glasur til toppen (på cirka 150 g flormelis + lidt vand)
- krymmel eller frysetørret hindbær

Sådan gør du

1. Kom alle ingredienser til bundene i en røremaskine (minus vand – vent til at se om det er nødvendigt), rør det sammen og stil dejen på køl i 30 minutters tid.
2. Tænd ovnen på 175 grader varmluft
3. Kom dejen ud på et stykke bagepapir, drys med hvedemel. Rul det ud, så det er ca. 5 mm tykt.
4. Brug en udstikker hvis du vil, og stik bundene ud. Fjern overskydende dej og start forfra med denne på et nyt bagepapir. Når alle dine bunde er rullet og stukket ud, skal de bages. Kom dem ind i midten af ovnen i 8-10 minutter til de er gyldne og let sprøde i kanten. Lad dem køle af på en rist.
5. Bag den anden portion på samme måde
6. Når de er kølet af, skal der marmelade på hver anden bund. Brug den sidste halvdel som toppe og pres let sammen, så marmeladen skubbes ud til siderne
7. Rør din glasur sammen, pynt med denne + krymmel eller frysetørret hindbær.