

Hindbærnsitter

Opskrift til 6 store hindbærnsitter

Forberedelsestid

30 minutter

Tilberedelsestid

10 minutter

Samlet tid

60 minutter

Ingredienser

- 120 g mandler
- 150 g smør
- 130 g hvedemel
- 1 spsk. vaniljesukker
- 100 g flormelis
- 1 nip salt
- valgfri marmelade (1 god spsk. per bar)

Glasur og pynt

- Flormelis + vand (efter smag og behag)
- frysetørret støv (hindbær, skovbær eller hvad du ønsker)
- hasselnøddeflager

Sådan gør du

1. Start med at blende mandler til mel, brug enten en food processor, blender eller minihakker
2. Kom mandelmelet ned i en skål sammen med smør, hvedemel, vaniljesukker, flormelis og salt. Smuldr det sammen med hænderne til smørret er fordelt og tryk det sammen
3. Fordel det på en bageplade, beklædt med bagepapir, så det danner en stor firkant, min måler 35*18 cm. Du kan lægge et stykke bagepapir over og enten trykke det med hænderne eller bruge en kagerulle.
4. Tænd ovnen på 200 grader varmluft, bag i 8-10 minutter
5. Lad bunden køle af på en rist
6. Skær ud til snitter, sørg for at have et lige antal, så du både har en bund og en top. Mine måler 9*6 cm.
7. Fordel en valgfri marmelade over halvdelen og læg låget på
8. Rør din glasur sammen og smør den over toppen
9. Drys med valgfri pynt