

Rabarbersnitter

Opskrift til 15 små snitter

Ingredienser

Kiks

- 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

Rabarberkompot

- 140 g rabarber
- 2 tsk. vaniljesukker
- 2 små spsk. sukker
- 1/2 dl vand

Sådan gør du

MØRDEJSBUNDE:

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

KOMPOT:

1. Skær så lidt som muligt af den røde ende af rabarberen og et stykke af den grønne ende fra. Skyl dem godt og snit i mindre stykker.
2. Kom dem i en gryde med lidt vand, vaniljesukker og sukker
3. Lad det småsimre i små 10 minutter, til det begynder at ligne en kompot. Giv den en tur med stavblenderen.
4. Kom i en sprøjtepose og stil på køl.

SAML DINE KAGER:

1. Når både kompot og bunde er kølet af, kan de samles: Vend halvdelen af bundene om og sprøjt kompot p den bund der vender "forkert" (så den pæne side er udad)
2. Læg en kiks oven på igen og pres let sammen, så kompotten skubbes ud til siderne
3. Rør din glasur sammen, pynt med denne + krymmel eller frysetørret hindbær.