

Opskrift  
Halloween

# Emils blodige bærtærter



**BAG**  
**FOR**  
**BørneTelefonen**



Antal: Ca. 12 stk.

## Ingredienser

### Mørdej

400 g hvedemel  
125 g flormelis  
1 nip salt  
200 g smør  
1 æg

### Bærfyld

300 g blandede skovbær (for eksempel ribs og solbær. Kan være fra frost)  
75 g sukker  
1 spsk maizena  
100 g marcipan

## Fremgangsmåde

### Mørdej:

1. Varm ovnen op til 175° varmluft.
2. Smuldr de tørre ingredienser og æg sammen i en skål til en sandet konsistens.
3. Rør æg i dejen og saml den til en ensartet klump med hænderne.
4. Pak dejen ind i husholdningsfilm, og sæt dejen på køl til den er kold og fast.

### Bærfyld:

1. Bland bær, sukker og maizena sammen i en skål uden at mose bærrerne.

### Samling og bagning:

1. Rul dejen ud i en smule mel til den har en tykkelse på ca. 5 mm.
2. Skær dejen ud i cirkler og beklæd hver muffinform med dej. Dejen skal helt ned i bunden af formen og skæres af ved formens kant.
3. Prik huller i bunden af hver tærte med en gaffel.
4. Læg en skive marcipan i bunden af hver tærte og fordel bærfyldet i tærterne.
5. Saml den resterende mørdej og rul den tyndt ud i lidt ekstra mel.
6. Skær eller stik med en udstikker dejen ud til 12 runde ansigter med øjne, næsebor og mund og tryk dem fast som låg på tærterne.
7. Bag tærterne i ca. 35 min. til væden fra bærrerne bobler langsomt, og mørdejen er gyldenbrun.
8. Tag tærterne ud af ovnen og befri dem fra muffinformen mens de stadig er lune.