



Opskrift
Jonas

Jonas' Hindbærsnitter

**BAG
FOR**
BørneTelefonen

Antal: 10-12 stk.

Tilberedningstid: 30 minutter

Tid i alt: 2 timer



Opskrift fra
Jonas

Ingredienser

Hindbærsmutter

Mørdej

390 g smør
720 g mel
240 g flormelis
150 g æg (3 stk)
12 g fint salt

Hindbærmarmelade

400 g frosne hindbær
200 g sukker
30 g Maizena
½ dl vand

Glasur

500 g flormelis
Vand til ønsket
konsistens.

Fremgangsmåde

Mørdej

1. Bland smør, mel, salt og flormelis, tilsæt æg og bland til en ensartet dej.
2. Del dejen i to lige store stykker og rul hvert stykke ud mellem to stykker bagepapir ca. 40x30 cm. Prøv at rulle dejen helt til kanten, så stykkerne bliver så firkantede som muligt.
3. Læg derefter dejen på køl, til den er hård – ca. 30 min.

Hindbærmarmelade

1. Kog bær og sukker sammen.
2. Rør Maizena sammen med vand. Når bærrerne er opløst, tilsæt maizena og kog marmeladen godt igennem i et par minutter.
3. Hæld marmeladen i en beholder, og lad den køle ned i køleskabet.

Glasur

1. Lun glasuren forsigtigt i en gryde, til den er fingervarm. Så flyder den ikke ud og bliver gennemsigtig. *Pas på med at lave glasuren for tynd.*

Samling af kagen

1. Læg den ene plade dej på en bageplade og tag det øverste lag bagepapir af.
2. Fordel hindbærmarmeladen på hele stykket, men lad en kant på 1 cm være fri.
3. Tag begge stykker bagepapir af det andet stykke dej og læg det oven på.
4. Tryk de to stykker dej sammen langs kanten, så hindbærmarmeladen ikke kan flyde ud.
5. Stik dejen godt med en gaffel og bag ved 180 °C varmluft i ca. 25-30 min. eller til den er let gylden.
6. Lad den køle ned og smør derefter glasur på. Pynt med krymmel, hvis det ønskes.
7. Når glasuren har sat sig, kan du skære kagen ud til hindbærssnitter i lige den størrelse, du ønsker.

God fornøjelse!