



- Gør bagværk til livsglæde

## Hindbærsmutter 12 stk. - Live bagning Fars dag d. 5. juni 2020 kl. 11:00

### Opskrift linsedej:

400 g hvedemel fra fryseren  
300 g smør fra køleskabet  
175 g flormelis  
3 g vaniljesukker  
  
1 æg

Smør bankes blødt med kagerullen og brækkes  
i mindre stykker som blandes med flormelis og mel.

Rør i køkkenmaskine med kagespartel til smørrets klumper  
er små, tilsæt æg og sæt hastighed op til den er samlet til  
en klump, pas på den ikke rører for længe.

Rulles ud på 4 mm brug evt. **stålskinner og rullepind.**

Læg på en plade med bagepapir.  
Dejen deles i 4 på langs.

Bages i ca. 10 minutter ved 230°C

Skil stykkerne fra hinanden. Kom hindbærmarmelade på to rækkerne og glasur på de andre to.  
Skær den med glaser ud i 6 stk. og læg dem op på den med hindbærmarmelade og skær over  
igen, på den måde flyder hindbærmarmeladen ikke ud.

Pynt med chokolade og rødt glasur.

### Opskrift hindbærmarmelade:

200 g hindbær  
100 g sukker eller 65 g Perfekt Fit  
5 g Rød Melatin

Kog hindbær, tilsæt sukker og Melatin og kog op i 1 minut.  
Hældes over i et koldt ildfast fad og så på køl.

### Glasur:

300 g flormelis  
35-40 g vand

