

## **HINDBÆRSNITTER**

Ca. 6 stk.

### Smørdej:

½ stk. vaniljestang

70 g flormelis

150 g stueterempereret smør

250 g mel

1 tsk. Bagepulver

½ dl vand

### Fyld:

250 g hindbærmarmelade

### Glasur:

Ca. 200 g flormelis

En anelse vand

### Drys:

Små pastelfarvede sukkerkugler

Vaniljestangen flækkes på den lange led & vaniljekornene skræbes ud med en lille kniv. Kornene & 1 spsk. fuld af flormelissen mases sammen med en lille palet på bordet, således at kornene skilles ad. Vaniljesukker, den resterende flormelis, stueterempereret smør, hvedemel og bagepulver æltes sammen. Til-sæt til sidst vandet og ælt dejen smidig og glat.

Dejen stilles i køleskab ½ time inden udrulning. Den kolde dej trilles til en tyk lang pølse. Form "pølsen" i rigeligt mel til ét langt rektangel ca. 20x30 cm. Det udrullede rektangel tilskæres i 2 stk. reelle strimler ca. 8x27 cm. Vigtigt der er nøjagtigt ens. De 2 ens strimler bages på bagepapir 10-12 minutter ved 200°. Det er ok at strimlerne virker "halvbagte". Afkøles og sammenlægges med hindbærmarmeladen. Toppen stryges herefter m. tyk glasur og drysses straks med sukker kuglerne. Udskær til "snitter" med en skarp kniv.

