

## Brombærskiver



### Ingredienser (ca. 12 stk):

200 g. blødt smør

300-400 g. hvedemel

Kornene fra 1 vaniljestang

1 spsk. sukker

150 g. flormelis

1 æg

1 tsk. revet øko citronskal

Rokkedysse brombærmarmelade

Rokkedysse brombær til pynt

Flormelis til glasur

### Fremgangsmåde:

Bland smør, mel, sukker, æg, flormelis, vaniljekorn (blandet ud i lidt af sukkeret) og citronskal godt sammen til en fin dej. Kom dejen i køleskabet og hvile i 30 min. Rul derefter dejen godt ud og brug en udstikker af ønsket form. Bag de små kager i ovnen, 180 grader i ca. 15-20 min. Lad kagerne køle HELT af før halvdelen af dem smøres godt med Rokkedysse brombærmarmelade og derefter toppes med en kage uden syltetøj. Stil kagerne på køl igen til de har sat sig (ca. 20 min.) Pynt derefter kagerne med et lag glasur og et flot friskt Rokkedysse brombær.

Tip: Laves kagerne udenfor sæson kan de pyntes på anden måde end med friske bær, f.eks. krymmel.