

Hindbærnsitter



Ingredienser (12-14 stk):

Bunde:

1 vanillestang

75g flormelis

150g blødt smør

250g mel

1 tsk bagepulver

½ dl vand

Fremgangsmåde:

Flæk vanillestangen, skrab kornene ud og bland dem ud i lidt flormelis.

Kom den nylavede vanillesukker, flormelis, mel, vand og smør i en skål og ælt det hele godt sammen.

Stil dejen på køl i 20-30min.

Rul derefter dejen ud på bordet (husk lidt mel på bordet) til den er ca. 3mm tyk. Skær to ens aflange stykker dej (ca. 12 cm x bradepandens længde) og bag dem i ca. 6-8min ved 200gr.

Smør godt med hindbærmarmelade ud over én af to længder og læg den anden oven på. Lad den køle helt af.

Topping:

Bland en smule vand i flormelis lidt efter lidt til den ønskede konsistens opnås.

Tip: Brug kogende vand, det gør at glasuren danner en fast hinde når den bliver kold.

Smøres ud over toppen af den lange kage. Strø efter med krymmel og skær den aflange kage ud i passende stykker.