

Hindbærssnitter

20 stk.

Ingredienser:

300 g mel
100 g sukker
1 spsk. vaniljesukker
1 æg
200 g mælkefri margarine

Fyld:

Hindbærmarmelade (ca. 150 g)

Pynt:

Glasur og krymmel

Tilberedning:

Tænd ovnen på 200 grader.

Bland mel, sukker og vaniljesukker i en skål.

Smuldr margarinen i blandingen og saml dejen med ægget. Ælt hurtigt dejen sammen.

Pak dejen ind i plastfilm og læg den i køleskabet i mindst 30 min.

Rul dejen ud (ca. 20 x 50) på et meldrysset bord eller i plastfilm.

Smør hindbærmarmeladen på halvdelen af dejen og fold den anden halvdel hen over marmeladen.

Læg dejen på en bageplade med bagepapir og bag den i ca. 12 min. Skær straks kagen i 20 snitter og lad dem afkøle.

Pynt med glasur og krymmel.

Opbevar hindbærssnitterne i en kagedåse.