

Hindbærsmutter



Virkelig lækre hindbærsmutter.

Jeg er vild med hindbærsmutter, men de kan godt blive lidt for søde med glasur på.

Her har jeg sprøjtet glasur i gittermønster, det er en tilpas mængde synes jeg.

Opskriften (undtagen hindbærmarmeladen) er fra Meyers. I den oprindelige opskrift er toppen drysset med rørsukker, det gør dem lækre sprøde.

Dej

375 g mel

200 g sukker

60 g mandler – smuttede

1 spsk vaniljesukker

275 g smør

1 æg

Hindbærsyltetøj

500 g hindbær
4 spsk citronsaft
300 g sukker
1 spsk vaniljesukker
1 ½ spsk rød Melatin

1 æg – sammenpisket
50 g flormelis – til glasur

Syltetøj - jeg laver det dagen før

Sæt hindbær, citronsaft og sukker over i en gryde ved svag varme. Bland 1 tsk sukker med melatin og hæld det i gryden under omrøring. Lad det simre et par min.
Tag af varmen og tilsæt vanilje. Køl helt af.

Kom mel, sukker, blendede mandler og vaniljesukker godt sammen i en foodprocessor og rør det godt sammen.

Rør smør i og saml dejen med ægget. Stop så snart det er en ensartet dej.

Del dejen i to portioner. Rul den ene portion ud til en firkantet plade mellem to stykker bagepapir.

Dejen skal være ca 3 mm tyk. Rul nu den anden portion ud i samme størrelse.
Læg begge dejpladerne i køleskabet en time.

Tænd ovnen på 190 grader varmluft.

Tag en af dejpladerne ud af køleskabet og fjern det øverste lag bagepapir.

Læg dejpladen på en bageplade og pensl kanterne med æg.

Fordel marmeladen på dejen – det skal ikke helt ud til kanten.

Tag den anden dejplade ud af køleskabet og fjern det ene stykke bagepapir.

Læg pladen oven på marmeladen og fjern det andet stykke bagepapir.

Tryk først let i midten, så der ikke er noget luft mellem lagene og derefter langs kanten, så snitterne er helt tætte.

Pensl overfladen med æg og prik det øverste lag dej med en gaffel. Hvis du ikke vil pynte med glasur, er det nu du skal drysse med lidt rørsukker.



Bag i ca 25 min til kagen er gylden. Lad kagen køle helt af. Skær kagen i stykker på 5 x 8 cm.

Hindbærsmutterne opbevares i en tætsluttet bølge ved stuetemperatur. Hvis der ikke er glasur på, kan de også opbevares på køl, så holder de sig længere. Så skal de varmes lidt inden de skal serveres.

