

# Hindbærsnitter

Retten er en: Snitter

Kilde: Ikke anført

Oprindelsesland: Ukendt  
oprindelsesland



Fotograf: Per

## Ingredienser:

### Mørdej:

- |     |       |                  |
|-----|-------|------------------|
| 300 | g.    | hvedemel         |
| 200 | g.    | blødt smør       |
| 90  | g.    | flormelis        |
| 1   |       | æggeblomme       |
| 1   | spsk. | vand             |
| 2   | glas  | hindbærmarmelade |
| 1   | dl.   | flormelis        |
|     |       | lidt varmt vand  |

Mel, smør og flormelis smuldres og samles hurtigt med æggeblomme og vand. Dejen hviler i køleskab mindst 30 min.

Rul mørdejen ud i to lige store rektangler, prik dem med en gaffel og bag dem ved 200 grader i ca. 12 min. Lad dem afkøle.

Smør den ene med hindbærmarmelade og dæk den anden med glasur rørt af flormelis og vand. Læg den med glasuren oven på den med marmelade og del stangen i snitter.