

Hindbærsnitter

24 stk.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

500 g mel

2 tsk. bagepulver

250 g smør

2 æg

250 g sukker

300 g hindbærmarmelade

Pynt: Hvid glasur og krymmel

Beskrivelse

Mel og bagepulver blandes. Smør hakkes i små stykker og kommes i sammen med sukker. Det hele blandes til en smuldre dej. Salm nu dejen med æg.

Del dejen i to lige store stykker og rul dem ud. Læg den ene del på en bageplade. Kom marmelade på og læg den anden del oven på. Tryk kanterne sammen med en gaffel.

Bages midt i ovnen ca. 20-25 min ved 180 grader.

Når snitterne er afkølet, pyntes den med glasur og krymmel.

De kan fryses uden glasur og pynt . Ved optøning, skal de have let varme i ovnen, dette giver en lækker sprød snitte.