



Ingredienser

Brombærmarmelade: (2 små glas)

500 g brombær

200 g sukker

1 vanillestang

Mørdej:

2 æg

600 g mel

400 g margarine

200 g flormelis

Beskrivelse

Brombærmarmelade:

Kom brombær i en gryde og lad dem koge i 5-10 min.

Tilføj sukker og vanillekorn+stang og lad marmeladen koge ca. 10 min. (måske et par minutter mere for en fastere marmelade)

Hæld marmeladen på glas og stil på køl.

Dej:

Sigt mel og flormelis i en skål. Tilsæt herefter æg og margarine.

Brug hænderne til at ælte det hele sammen. Lad dejen hvile i køleskab i 30 min.

Rul dejen ud og udstik den ønskede form til brombærsnitterne.

Bag dem på en bageplade i ca.12-14 min. ved 200 grader. Lad dem køle godt af.

Kom den kolde brombærmarmelade på halvdelen af de bagte dejplader. Saml snitterne med den anden halvdel og pynt med glasur.