



Hindbærsmutter

60+ MIN

Her får du en opskrift på hindbærsmutter - og jo, jo, det kan sagtens lade sig gøre at bage hjemmelavede hindbærsmutter, det bliver de bestemt ikke ringere af. Hindbærsmutter har længe været populære, og nu er der ovenikøbet mange, der vælger at fejre fødselsdag med kagemand/kagekone af hindbærsmutter. Så har du også lyst til det, kan du prøve denne nemme opskrift på hindbærsmutter af.



Ingredienser

Opskriften gælder for 10 stk

Hindbærsmutter

Koldt smør	200 g
Hvedemel (ca. 6 dl)	350 g
Flormelis (ca. 3 dl)	150 g
Vaniljesukker	1 spsk
Æg	1

Glasur

Flormelis (ca. 4 dl)	200 g
Vand	2 spsk

Hindbærmarmelade	1½ dl
------------------	-------

Pynt

Frysetørrede hindbær,
støv eller krymmel

Sådan gør du

Bagetid

20-25 min. ved 175° - traditionel ovn.

Hindbærsmutter

1. Skær smørret i mindre stykker og smuldr det i melet.
2. Tilsæt flormelis og vaniljesukker og saml hurtigt dejen med ægget.
3. Stil dejen tildækket i køleskabet i ca. 1 time.
4. Del dejen i 2 portioner. Rul hver portion ud til en firkant (ca. 20 x 30 cm).
5. Del igen dejen på langs og bag de 4 dejplader på en plade med bagepapir, til de er gyldne.
6. Lad kagerne køle helt af på en bagerist.

Glasur

1. Rør glasuren sammen.
2. Smør hindbærmarmeladen på 2 af dejpladerne og glasuren på de andre 2.
3. Læg dem sammen med glasuren opad.
4. Skær kagerne i 5-6 cm hindbærsmutter og pynt med frysetørrede hindbær, støv eller krymmel.



Mere inspiration

Har du mod på at prøve endnu en hjemmelavet udgave af en af bagerens klassikere?

FÅ TILSENDT UGENS MADPLANER FI



60+ MIN





Gåsebryst

(6)



Velbekomme!

Tip

Du kan undlade at dele pladerne - og i stedet forme en kagemand/kagekone af dejen. Pynt efter fantasi og smag.