

Kopiark 1

Opskrift: (gæt)

Ingredienser:

- 1/2 stk. vaniljestang
- 70 g flormelis
- 150 g smør
- 250 g hvedemel
- 1 tsk. bagepulver
- 0,5 dl vand
- 250 g hindbærmarmelade
- 200 g flormelis
- 1 spsk. Vand
- 2 spsk. krymmel/pastelfarvede små sukkerkugler

Fremgangsmåde:

Lav dejen:

1. Vaniljestangen flækkes på den lange led, og vaniljekornene skrubes ud med en lille kniv. Kornene og 1 spiseskefuld flormelis mases sammen med en lille palet på bordet, så kornene skilles ad.
2. Vaniljesukker, den resterende flormelis, stueterempereret smør, hvedemel og bagepulver æltes sammen. Tilsæt til sidst vandet, og ælt dejen smidig og glat.
3. Dejen stilles i køleskab i en halv time, til den skal rulles ud. Den kolde dej trilles til en tyk, lang pølse. Form pølsen i rigeligt mel til ét langt rektangel ca. 20 X 30 cm. Det udrullede rektangel skæres ud i to 2 lige store strimler ca. 8 X 27 cm med lige kanter. Det er vigtigt, at de er nøjagtigt ens, da de skal lægges oven på hinanden til sidst.

Bag kagerne:

1. De to ens strimler bages på bagepapir 10 - 12 minutter ved 200 grader. Det er ok, at strimlerne virker "halvbagte".
2. Læg kagerne sammen:
3. Bundene afkøles og lægges derefter sammen med hindbærmarmeladen. Lav en tyk glasur og stryg den på og drys straks med de farvede sukkerkugler/krymmel. Udskær til "snitter" med en skarp kniv.