

Hindbærsnitter

14 Scheiben

Dies sind die Favoriten der dänischen Bäckereien.

Es handelt sich um zwei Stücke süßes Mürbeteiggebäck, das gebacken und dann mit Himbeeren und mit einer Schicht weißer Glasur überzogen wird.

350 g	Mehl
200 g	Butter, kalt
125 g	Puderzucker
1 TL	Vanillezucker
1	Ei
200 g	Himbeermarmelade
150 g	Puderzucker

Belag: gehackte Nüsse
gefriergetrocknete Himbeeren
bunter Zucker
Schokolasur



Gewürfelte kalte Butter, Mehl, Zucker und Vanillezucker in der Küchenmaschine kneten. Ei hinzugeben und kneten, bis sich der Teig bildet, 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Teig in zwei Hälften teilen und jedes Stück auf einem Blatt Backpapier auf ca. 30 x 30 cm ausrollen und erneut für 10-15 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Backofen auf Umluft 170 ° C vorheizen.

Mit einer Gabel Löcher in den Teig stechen und in 10-12 Minuten goldgelb backen, aus dem Ofen nehmen und einige Minuten abkühlen lassen.

Glasur:

Puderzucker mit 2 Esslöffel heißem Wasser anrühren und so viel Wasser hinzufügen, bis eine dicke Glasur mit der Textur von Sirup entsteht.

Das Teigstück für den Boden auf dem Backblech liegen lassen, einige Minuten abkühlen lassen, auf dem noch leicht warmen Gebäck die Marmelade vorsichtig verteilen.

Das zweite Gebäck oben darauf legen (zerbricht leicht!).

Wenn es schwer vom Backpapier zu lösen ist: mit Schneidbrett darauf umdrehen, Backpapier abziehen.

Glasur darauf verteilen (darf nicht zu dick und nicht zu flüssig sein), evtl. Belag hinzufügen.

Nach dem Abkühlen und Abtrocknen der Glasur mit einem sehr scharfen Messer in 12-16 Stücke schneiden.