

Rabarbersnitter



Dej

250 g smør
100 g flormelis
1 spsk vaniljesukker
1 æggeblomme
350 g mel

Rabarbersyltetøj

400 g rabarber, skåret i små stykker
1 æble, groftrevet
150 g rørsukker
1 spsk vaniljesukker

Makronmasse

350 g sukker
200 g marcipan
1 - 2 æggehvider

Pynt

Hasselnødder - hakkede

Rabarbersyltetøj - jeg laver det dagen før

Kom alle ingredienserne i en gryde og lad det simre 15 - 20 minutter. Hvis du synes det er for tyndt kan du røre lidt melamin i.

Kom det i et glas og sæt på køl.

Marcipanmasse – jeg laver det dagen før

Bland sukker og marcipan i en foodprocessor og tilsæt æggehvide til massen er sprøjteklar.

Kom marcipanmassen i en sprøjtepose og læg den på køkkenbordet til den skal bruges.

Dej

Rør smør, flormelis, vanilje og æggeblomme sammen – jeg gør det i en foodprocessor.

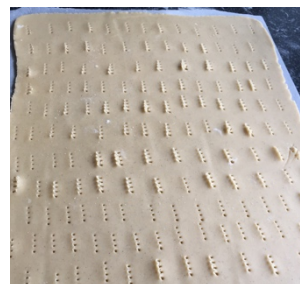
Tilsæt mel og rør dejen sammen til den er ensartet.

Sæt på køl 1 time.

Rul dejen ud, så den passer til en bageplade.

Rul den først lidt ud på bordet og rul den derefter færdig på bagepapiret. Prik med en gaffel.

Bag ved 200 grader i ca 8 minutter til den er let gylden.



Sprøjt marcipanmassen ud i skrå baner på hele dejen.

Sprøjt syltetøjet i mellemrummene mellem marcipanmassen.

Drys med hakkede hasselnødder og bag ved 200 grader i ca 15 minutter til marcipanmassen er gylden.



Lad den køle lidt inden du skærer den i stykker på 8 x 5 ca – det er et passende stykke synes jeg.

