

Emils blodige bærtærter

ca. 12 stk.



for let øvede

● Op til 45 Min.

**Ingredienser:****Redskaber:**

kagerulle
muffinform i metal

Mørdej:

400 g hvedemel
125 g flormelis
1 knsp. fint salt
200 g smør
1 æg str. M/L

Bærfyld:

300 g skovbær fx ribs og solbær, kan
være fra frost
75 g sukker
1 spsk. majsstivelse fx maizena
100 g marcipan

Denne opskrift er udviklet af Emil Obel i samarbejde med Bag for Børnetelefonen 2021, hvor Dr. Oetker er officiel samarbejdspartner. Tilmeld dig og læs mere om [Bag for Børnetelefonen her](#).

1 Mørdej:

Smuldr de tørre ingredienser og smør sammen i en skål til en sandet konsistens. Rør æg i dejen og saml den til en ensartet klump med hænderne.

Pak dejen ind i husholdningsfilm, og sæt den på køl til den er kold og fast.

2 Bærfyld:

Bland bær, sukker og majsstivelse sammen i en skål uden at mose bærrerne.

③ **Samling og bagning:**
Tænd ovnen på 175 °C varmluft.

Rul dejen ud i lidt mel til en tykkelse på ca. 5 mm.

Skær dejen ud i cirkler og beklæd hver muffinform med dej. Dejen skal helt ned i bunden af formen og skæres af ved formens kant. Prik huller i bunden af hver tærte med en gaffel.

Læg en skive marcipan i bunden af hver tærte og fordel bærfyldet i tærterne.

Saml den resterende mørdej og rul den tyndt ud i lidt ekstra mel. Skær eller stik med en udstikker dejen ud til 12 runde ansigter med øjne, næsebor og mund og tryk dem fast som låg på tærterne.

Bag tærterne i ca. 35 minutter til væden fra bærrerne bobler langsomt, og mørdejen er gyldenbrun. Tag tærterne ud af ovnen, lad dem køle let, men befri dem forsigtigt fra muffinformene mens de stadig er lune.

Bagetid: ca. 35 minutter