

Juletærter

15 - 18 stk.



for let øvede

● Op til 45 Min.



1 Mørdej:

Bland hvedemel, sukker og vaniljesukker i en skål, og smuldr smørret i blandingen. Saml dejen hurtigt med æg. Pak dejen ind i plastfilm og kom den i køleskabet i 30 minutter.

2 Frugtfyld med mandler:

Bland groftrevet æble, korender, appelsinsaft, smør og farin i en gryde, og bring det i kog. Lad det simre i 4-5 minutter. Tag gryden af varmen og rør mandelsplitter, sukat og appelsin i.

Samling:

Tænd ovnen på 160°C varmluft.

Rul dejen ud, så den er ca. 3 mm tyk. Udstik dejen så den passer til linseformen, brug enten en rund udstikker eller et glas der er lidt større end linseformen. Smør linseformen og pres hver dejcirkel ned i formene.

Fordel fyldet i linseformene. Rul den overskydende dej ud og udstik den som små stjerner eller hjerter, og læg dem oven på tærtefyldet. Pensl med mælk. Bag tærterne i 20-25 minutter, til de er gyldne. Afkøl tærterne i formen.

Ingredienser:

Redskaber:

ca. 15 - 18 linseforme; ø 7 cm
udstikkere med julemotiv

Mørdej:

275 g hvedemel
65 g sukker
1 spsk. Dr. Oetker Vaniljesukker med
bourbon vanilje
125 g smør
1 æg str. M/L

Frugtfyld med mandler:

1 groftrevet æble
1 pose Dr. Oetker Korender (75 g)
½ dl appelsinsaft
25 g smør
100 g farin
1 pose Dr. Oetker Mandelsplitter (50 g)
1 bæger Dr. Oetker Sukat (100 g)
1 bæger Dr. Oetker Appelsinskal (100 g)