

Kirsebærsmutter

10 stk.



for let øvede

● Op til 50 Min.



Ingredienser:

Redskaber:

stavblender
kagerulle

Kirsebærmarmelade:

2 spsk. sukker
1 brev Dr. Oetker Geleringspulver til
marmelade med mindre sukker
500 g kirsebærsauce

Mandel mørdej:

300 g hvedemel
200 g koldt smør
75 g flormelis
1 spsk. Dr. Oetker Vanilla Paste
1 tsk. fint salt
1 pose Dr. Oetker Hakkede Mandler
(50 g)
1 æg str. M/L

Glasur og pynt:

100 g flormelis
1 - 2 spsk. lunkent vand
Dr. Oetker Silver krymmel
Dr. Oetker Glamour Mix

Om opskriften:

I disse julesmutter er hindbærmarmeladen erstattet med kirsebærmarmelade lavet af kirsebærsauce og så er der kommet hakket mandler i mørdejen. Det giver et skønt sprødt bid og gør hvis muligt kagerne endnu mere julete.

1 Kirsebærmarmelade:

Bland sukker og geleringspulver.

Kom 500 g kirsebærsauce i en gryde og blend med en stavblender til saucen er ensartet. Bring kirsebærsaucen i kog, tag den af varmen drys geleringssukkeret i under omrøring.

Kog derefter kirsebærmarmeladen op under omrøring i ca 1. min., og hæld den på rengjorte glas. Lad marmeladen køle helt ned inden den benyttes.

2 Mandel mørdej:

Kom alle ingredienser på nær æg i en stor skål og smuldr dem sammen. Tilsæt æg og ælt kort dejen sammen. Kom dejen i en frysepose, tryk den let flad og kom den på køl i 30 min.

Tænd ovnen på 180 °C traditionel varme.

Rul dejen ud mellem 2 stykker bagepapir til dejen når ud til kanterne af bagepapiret. Træk det øverste bagepapir af dejen og skær kanterne lige med en skarp kniv så dejen måler 35x25 cm.

Skær dejen i 7 lige brede strimler på den lange led, som hver er 5 cm brede. Skær derefter 3 lige lange strimler på den korte led, som hver er ca. 8,5 cm brede. Så der i alt bliver 21 lige store bunde på ca. 5 x 8,5 cm.

Ryk bagepapiret med mørdej over på en bageplade og bag i midten af ovnen i ca. 20 minutter til kagerne er gylden. Lad dem køle helt af.

Bagetid: ca. 20 minutter

3 Samling og pynt:

Knæk forsigtigt bundene fra hinanden i de stykker de blev skåret forud for bagningen.

Rør vand og flormelis sammen til en glasur, fordel den jævnt på halvdelen af mørdejsbundene og pynt med Silver krymmel eller Glamour Mix eller brug en blanding af de to.

Fordel et godt lag kirsebærmarmelade på den anden halvdel af bundene og top hvert stykke med en af de pyntede mørdejsbunde.



Tip:

Der vil være marmelade tilovers, server det evt. til [æbleskiver](#).

Denne fine opskrift er udviklet af Stine, hvis du vil se mere af hvad hun laver af lækkerier kan du tage et kig på hendes Instagramprofil [@Danish_Deliciousness](#).