

Klassiske linser med jordbærgrød

ca. 10 stk.



nem

● Op til 80 Min.



Ingredienser:

Linseforme; ø 7 cm cirka:**Linsedej:**

250 g hvedemel
60 g flormelis
200 g smør
2 æggeblommer str. M/L

Fyld og pynt:

6 dl mælk
1 brev Dr. Oetker Bagestabil
Kagecreme
200 g jordbærgrød
Dr. Oetker Mandelflager

1 Linsedej:

Sigt hvedemel og flormelis og bland det i en skål. Skær smørret i mindre tern og smuldr det i melblandingen indtil det ligner rasp. Tilsæt herefter æggeblommer og ælt dejen godt sammen. Tilsæt lidt vand, hvis dejen har svært ved at samle sig.

Sæt dejen på køl en times tid.

2 Kagecreme:

Kom mælken i en skål. Mens der piskes tilsættes indholdet fra posen. Pisk 3 minutter med en håndmixer ved høj hastighed.

Stil kagecremen på køl i køleskabet i 20 minutter.

3 Tænd ovnen på 200 °C traditionel varme.

4 Smør linseformene med fedtstof. Tag den ene halvdel af dejen og rul den ud så den er 3-4 mm tyk, mens den anden halvdel af dejen stadig står på køl. Stik 10 linser ud med en udstikker, der passer til linseformene. Tryk dejen ned i formen. Skær evt. overskydende dej af formens kant.



Tag kagecremen ud af køleskabet og giv den en kort omrøring. Læg 1 ½ spsk. kold kagecreme og 1 ½ spsk. rødgrød i linserne. Rul den anden halvdel af dejen ud og stik 10 låg ud med samme udstikker. Læg låg på alle formene og tryk dejen sammen i siderne.

- 5 Bag linserne 15-20 minutter. Tag linserne ud af ovnen og lad dem afkøle i formene på en bagerist. Pynt linserne med mandelflager.

