

# Linser med marcipancreme

10 stk.



for let øvede

●  Op til 100 Min.

## Ingredienser:

**10 linseforme; Ø 10 cm:**

### Mørdej:

1 pose Dr. Oetker Mandelmel (50 g)  
150 g flormelis  
400 g hvedemel  
300 g koldt smør i tern  
4 æggeblommer str. M/L

### Fyld:

4 dl letmælk  
1 brev Dr. Oetker Bagestabil  
Kagecreme  
100 g revet marcipan

## 1 Mørdej:

Bland mandelmel, samt sigtet flormelis og hvedemel sammen i en skål. Smuldr smørret i melblandingen til konsistensen er som rasp. Tilsæt æggeblommer og saml dejen hurtigt. Pak dejen ind i husholdningsfilm og læg den i køleskabet i 30-45 min.

## 2 Fyld:

Hæld mælken i en skål. Med et piskeris piskes cremepulveret i mælken. Rør marcipan i cremen med en ske og sæt den i køleskabet i 20 min. Konsistensen på marcipancremen er meget fast.

## 3 Tænd ovnen på 180 °C traditionel varme. Smør linseformene.



Rul halvdelen af mørdejen ud på et meldrysset bord til en tykkelse på ca. 4 mm. Udstik 10 cirkler (Ø 12 cm). Tryk cirklerne forsigtigt ned i formene og fjern den overskydende dej. Læg 1 stor skefuld marcipancreme i hver linse. Hvis det er svært at fordele cremen, bruges en ske dyppet i vand til at glatte og fordele cremen med. Rul resten af dejen ud på et meldrysset bord. Udstik 10 cirkler med samme størrelse som linseformene (Ø 10 cm) og læg dem ovenpå cremen som låg. Tryk siderne ned hele vejen rundt, så linserne er tætsluttet.

Bag linserne midt i ovnen i 25-30 minutter til de er gyldenbrune og sprøde. Afkøl linserne i formene inden de vendes ud. Opbevar linserne i en tætlukket beholder.

**Bagetid: 25 - 30 minutter**

