



# Hindbærhuler



60 pers. 3 timer 15 min.

## INGREDIENSER

### Det skal du bruge

#### HINDBÆRHULER:

450 g hvedemel  
120 g kartoffelmel  
200 g sukker  
2 tsk. bagepulver  
2 tsk. vaniljepulver  
2 knsp. salt  
400 g koldt smør  
2 æg  
1 glas Fynbo hindbærfilling

#### PYNT:

Evt. Flormelis

## FREMGANGSMÅDE

Sigt hvedemel, kartoffelmel, sukker, bagepulver, vaniljesukker og salt i en skål og bland det. Hak smørret og tilsæt det til den tørre blanding. Smørret smuldres i dejen til den er ligeligt fordelt.

Pisk et af æggene let sammen og tilsæt det dej som herefter samles til en stor klump. Pak dejen ind i husholdningsfilm og kom den på køl i 2 timer.

Tænd ovnen på 200 grader (varmluft). Rul dejen jævnt ud til 5 mm tykkelse og stik de små kagerne ud med udstikkere på ca. 5 cm. I halvdelen af kagerne skæres eller udstikkes midten væk med en mindre udstikker. Læg dejen med hul oven på dejen uden hul. Udfyld hullet med Fynbo Premium Hindbærfilling.

Det sidste æg piskes let sammen. Slut hindbærhulerne af med at pensle dem med det sammenpiskede æg. Hulerne bages i ca. 12-15 minutter, til de får en gylden farve. Lad hulerne køle af på en rist.

Hindbærhulerne kan spises som de er, eller dyppes i flormelis.