

Bradepandekage - a la hindbærsmutter

15-20 stykker

Sprød dej:

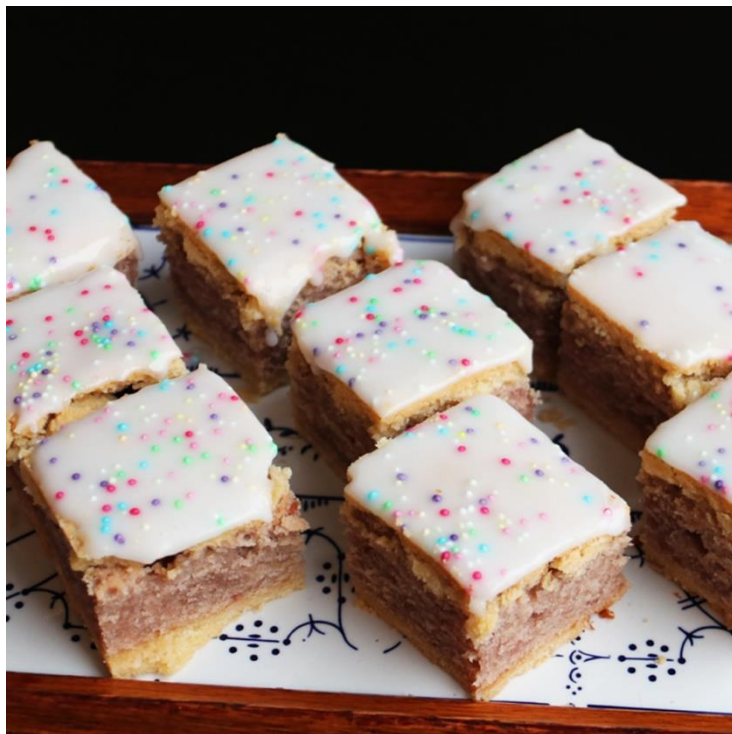
- 300 gr. hvedemel
- 200 gr. koldt smør
- 25 gr. sukker
- 1 stort æg

Sandkagedej:

- 250 gr. blødt smør
- 150 gr. sukker
- 4 æg
- 250 gr. hvedemel
- 1 tsk. bagepulver
- 200 gr. hindbærmarmelade

Glasur:

- 150 gr. flormelis
- ca. 2 spsk. vand
- 2-3 spsk. kagekrymmel



Smuldr mel og små stykker smør (evt. i en foodprocessor), til det ligner revet ost. Bland sukker i dejen. Pisk ægget sammen og kom det i melblandingen. Saml til en dej ved at trykke dejen sammen og læg den koldt i ca. en time. Del dejen i to lige store stykker. Rul hvert dejstykke ud på bagepapir i en firkant, så dejen er et par millimeter tyk og passer til en bradepande på ca. 25 x 30 cm. Læg det ene stykke bagepapir med dej i bunden af bradepanden.

Rør smør og sukker luftigt. Tilsæt ét æg ad gangen under omrøring. Bland mel og bagepulver. Sigt blandingen igennem en si og vend det i dejen. Rør marmeladen i. Fordel dejen i et jævnt lag på dejen i bradepanden. Læg den anden udrullede dej på bagepapiret hen over sandkagedejen og fjern papiret. Tryk dejen forsigtigt ned som låg over kagen.

Sæt bradepanden i en 175° varm ovn og læg bagepapiret over kagen, så den ikke bliver for mørk. Bag kagen i ca. 50 minutter - til der ikke er rå dej på et træspyd, hvis man stikker det ned i midten af kagen. Lad kagen afkøle.

Rør en tyk glasur og smør den i et lag over kagen. Drys med kagekrymmel.

Skær kagen ud i 15-20 stykker.

Kagen er fryseegnet.

God appetit!