

Havregrynssnitter med appelsinglasur

Ca. 60 stk.

250 gr. hvedemel
250 gr. smør
125 gr. havregryn
125 gr. sukker
½ tsk. hjortetakssalt

Appelsinglasur

150 gr. flormelis
Revet skal af ½ appelsin
1-1½ spsk. appelsinsaft



Hak mel og smør sammen, og findel det til en grynet masse. Bland havregryn med sukker og hjortetakssalt og kom det i.

Ælt dejen sammen. Del den i 4 dele, der rulles til stænger i bagepladens længde. Lægges på plade med bagepapir og rulles flade med kagerullen. Bages på næstnederste rille i forvarmet ovn ved 200 grader i ca. 15 min. Lad kagerne blive lunkne på pladen, før de glaseres. Rør flormelis glat med appelsinsaft.

Rør revet appelsinskal i og fordel glasuren på kagerne. Skæres i snitter på skrå. afkøles helt og opbevares i kagedåse.

Velbekomme