DAIM HATTE

Antal: 14 stk.

Ingredienser:

Dej:
200 g mel
170 g smør
50 g flormelis
3 æggeblommer
3 spsk. vand

Fyld:
3 æggehvider
200 g marcipan
Daim mini

Tilberedning:
Dej: Skær smørret i små stykker og tilsæt mel og flormelis. Saml med let hånd og tilsæt æggeblommer og vand lidt efter lidt. Lad dejen hvile i 1 time på et køligt sted.

Fyld: Pisk marcipan og æggehvider til en grødet masse.

Rul dejen ud til en firkant hvoraf der skæres 14 stykker på 8 x 8 cm. Fordel lidt marcipanmasse i midten af hvert stykke og læg Daim ovenpå. Gem lidt af fyldet. Fold kvadraterne fra hjørnerne mod midten og læg en smule af fyldet oven på samlingen i midten. Bag i en forvarmet oven på midterste rille ved 190˚ C i ca. 20 min. til de er gyldne. Afkøl på en bagerist.

Tip: Serveres evt. med friske hindbær.