



Snitte

Klip fra "Plask" nr.4 * November 2011

På utallige opfordringer og i anledning af den tilstundende højtid har Bente indvilget i at delagtiggøre gnaverne i Rottehullet i kunsten at bage en HASA-snitte!.

Grundlaget består af:

350 gr. mel
200 gr. margarine
100 gr. flormelis
1 æg



Arbejdet består i, at den lækkersultne, ælter blødgjort margarine sammen med mel, sukker og æg til en dej, der efterfølgende udrulles i stænger i passende bredde.

Disse sættes i en varm ovn og bages Ca. 12 min, ved 200 gr.

Og nu mine damer og herrer. Nu gælder det om at holde de søde tænder inde i munden. For straks de lækre, gyldne og meget varme stænger forlader ovnen, skal halvdelen af dem påføres et lag hindbærsyltetøj af bedste kvalitet, som flaks dækkes over med de resterende stænger. Jævnfør det så kendte sandwich-princip. Hvorpå man griber en skarp kniv og skærer stængerne ud i snitter af passende mundret størrelse. En arbejdsgang, der forventes foretaget i et rimeligt vakst tempo. Når snitterne - ikke dine, tumbe! - er kølet ned til stuetemperatur, pyntes de med glasur og HASA-logo i blå.

Serveringsforslag: Til afterswimming i Rottehullet (hvis de når så langt)

[retur samvær](#)