

Hindbaer-snitten (pour 12 muffins)

Pâte:

200 g de beurre

100 grammes de sucre glace

300 g de farine de blé

2 jaunes d'œufs

Un peu de farine pour le plan de travail

Confiture de framboise

Glaçage (sucre glace + eau ou blanc d'œuf)

Mélangez les ingrédients de la pâte. Essayer de former une boule mais sans pétrir la pâte. Formez deux petits pains plats et mettez-les au réfrigérateur pendant une heure.

Étalez la pâte directement sur du papier cuisson et formez des bandes 10cm sur 15cm de 3 mm d'épaisseur. Utilisez un peu de farine pour que la pâte ne colle pas au rouleau à pâtisserie.

Cuisez-les au four à 200 degrés, la pâte est cuite quand elle est doré (environ 12min). Sortez-les du four.

Étalez immédiatement une fine couche de confiture de framboise puis ajoutez un rectangle de pâte. Recoupez les bords avec un couteau très tranchant (attention à ne pas briser les biscuits) et enfin ajoutez le glaçage.

Ils peuvent être consommés immédiatement, ou peuvent en revanche, rester plusieurs jours dans un endroit frais, mais pas dans le réfrigérateur.

