

Små, bagte *Marcipanhatte*

(16 stk.)

Dej:

3 dl hvedemel

1 dl flormelis

60 g smør

1 æg

Fyld:

250 g marcipan

Pynt:

100 g mørk chokolade

Frysetørret

hindbærpulver

Kom mel, sukker og smør i en foodprocesser og kø i 20 sek. Kom ægget i og kø i 10 sek. Eller brug en håndmikser. Tag dejen ud og saml den uden at ælte. Læg den i køleskab i 20 min. Rul den ud og udstik cirkler på ca. 2 cm i diameter. Læg dem på en plade med bagepapir. Udstik marcipanen til små cylindre, lidt mindre

end kagebundene. Læg en cylinder på hver dejskive. Bag dem ved 125° i 20 min. Smelt og temperér chokoladen og dyp hattene i chokolade. Vend kanten rundt i hindbærpulver og afkøl, til chokoladen er størknet.

