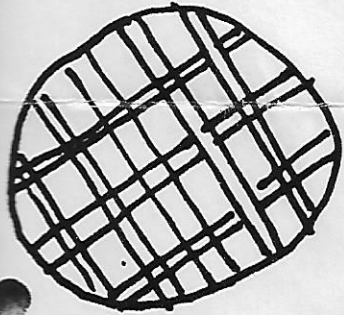


FRUGTTÆRTE MED BLOMMEFYLD

100 g hvedemel
70 g margarine
3 ss sukker
 $\frac{1}{2}$ æg



FYLD:

150 g blommer
1 dl vand

sukker efter smæg

2 ts mæizenamel
2 ss vand

PYNT:

$\frac{1}{2}$ ss flormelis.

1. Margarinen skæres ud i små stykker og smuldes med fingrene i melet. (Det skal ligne revet ost) Det må ikke **ÆLTES** sammen.
2. Sukker og sammenpisket æg tilsættes, og dejen samles med hænderne --- du må ikke ælte for længe!!!!
3. Del dejen i $\frac{1}{4}$ og $\frac{1}{4}$.
4. Rul den store portion dej ud i en cirkel, der er lidt større end formen.
5. smør formen.
6. Løs forsigtigt dejen fra bordet med paletkniven og kom den over i formen.
7. Kom det afkølede fyld på.
8. Rul resten af dejen ud, skær det i strimler og læg det i fletværk over fyldet.
9. Bages ved 200° ca. 25 min.
10. Serveres lun med flormelis sigtet på.

SÅDAN LÅVES FYLDET:

1. Kog ituskårne blommer og vand under låg 5-10 min.
2. smæg til med sukker
3. Tilsæt mæizena-vand-jævningen og lad blommemosen koge et par minutter.

ÆBLE-PÆRE-BLOMME-MARMELADE.

150 g blommer
1 æble
1 pære
 $\frac{1}{2}$ dl vand

125 g sukker

$\frac{1}{4}$ ts atamon.

1. Skær blommerne i tern.
2. skræl æble og pære og riv dem groft.
3. Kog frugten med vand ved svag varme ca 10 min. MED LÅG
4. Tag gryden af -- skum.
5. Rør sukker i, og lad marmeladen koge endnu 10 min., men denne gang UDEN LÅG.
6. Når marmeladen er passende tyk, hældes den på rengjorte glas og tilbindes.
7. Tør glasset af og sæt ettiket på.