



# VANILJEKRANSE

## INGREDIENSER

- 250 g hvedemel
- 125 g sukker
- 75 g fint hakkede mandler
- Korn af 3/4 vaniljestang
- 175 g smør
- 1 æggeblomme

## SÅDAN GØR DU

1. Skær vaniljestangen over og skrab kornene ud. Tag lidt sukker fra og bland det sammen med vaniljekornene med en kniv. På denne måde skilles kornene lettere fra hinanden.
2. Bland mel, sukker og mandler sammen.
3. Hak smørret i blandingen.
4. Tilsæt æggeblommen og celt dejen grundigt til den er blød.
5. Stil dejen på køl til i mindst 2 timer eller til næste dag.
6. Tag dejen ud 1 - 2 timer inden den bruges for, at den bliver tilstrækkelig blød.
7. Brug en gammeldags kødhakker med stjerneindsats, eller en sprøjtepose til, at trykke dejen ud med.
8. Form de lange stjerneformede strimler til krans.
9. Bag vaniljekransene ved 180 grader i ca. 5 - 8 minutter. Hold rigtig godt øje med dem, da de pludselig kan få for meget.

