

Vaniljekranse

Kan serveres på alle tider af døgnet - eller drysses på yoghurt, når ingen ser det.

INGREDIENSER

- 1 vaniljestang
- 80 g sukker
- 75 gram mandelmel
- 100 gram smør, stueterempereret
- 1 æg
- 100 gram hvedemel

SÅDAN GØR I

- Flæk vaniljestangen og skrab kornene ud på et skærebræt.
- Kom en spsk sukker på vaniljekornene og fordel vaniljekornene fra hinanden i sukkeret.
- Rør vanilje, sukker, mandelmel, hvedemel og stueterempereret smør sammen. Saml dejen hurtigt med sammenpisket æg, så den er ensartet, men uden at røre for meget i dejen.
- Kom dejen i en sprøjtepose med stjernetyl med dybe riller.
- Sprøjt dejen ud i kranse på en bageplade med bagepapir.
- Bag i en forvarmet ovn ved 175 grader varmluft i 8-10 minutter eller til de er let gyldne. Hold godt øje med dem, de skal kun lige være gyldne.
- Lad vaniljekransene køle af på en rist.

