

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 I

- 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.
- Bland mel, sukker og mandler sammen.
- Hak smørret i blandingen.
- Tilsæt æggeblommen og ælt dejen grundigt til den er blød.
- Stil dejen på køl til i mindst 2 timer eller næste dag.
- Tag dejen ud 1 – 2 timer inden den bruges for, at den bliver tilstrækkelig blød.
- Brug en gammeldags kødhakker med stjerneindsats, eller en sprøjtepose til, at trykke dejen ud med.
- Form de lange stjerneformede strimler til kranse.
- Bag vaniljekransene ved 180 grader i ca. 5 – 8 minutter. Hold rigtig godt øje med dem, da de pludselig kan få for meget.