

Vaniljekranse 250 stk



Ingredienser:

- ½ kg mel
- ¼ tsk bagepulver
- 5 tsk vanillesukker
- 375 g kærgården
- 1 æg
- 250 g sukker
- 125 g smuttede finthakkede mandler

How to:

1. mel, bagepulver og vanillesukker puttes i en skål
2. koldt smør hakkes i
3. æg og sukker røres til æggesnaps og hæld det i melblandingen
4. mandlerne hakkes meget fint og æltes i dejen
5. dejen males gennem kødmaskinen i små stjerner
6. strimlerne skæres i 8-10 cm lange stykker og formes til kranse
7. bages i en forvarmet ovn 8 minutter v 185 g