



Vaniljekranse

1 vaniljestang
100 g smør, stueterempereret
80 g sukker
1 æg, lille/medium
100 g hvedemel
75 g mandelmel

Flæk vaniljestangen og skrab kornene ud. Kom 1 spsk. sukker på og fordel kornene i sukkeret. Rør det sammen med resten af sukker, mandelmel og smør. Tilsæt æg og derefter hvedemel.

Saml dejen hurtigt til den er ensartet. Kom dejen i en sprøjtepose med stjernetyl med dybe riller og sprøjt den ud i kranse på en bageplade med bagepapir.

Bages i en forvarmet ovn ved 175 grader varmluft, i 8-10 minutter eller til de er let gyldne. De er ikke sprøde, når de tages ud af ovnen – det bliver de først når de er kølet helt af.