



Vaniljekranser

om 90 stykker



Enkel

up to 80 Min.



Ingredienser:

Kakedeig:

- 500 g hvetemel
- 375 g smør , kaldt i terninger
- 2 Dr. Oetker Vaniljestenger
- 350 g sukker
- 2 pakker Dr. Oetker Hakkede Mandler (100g)
- 50 g malte mandler
- 1 egg
- 2 eggeplommer

- 1 Sikt melet i en skål, og smuldre i smøret. Skrap ut vaniljefrøene og finhakk stengene, og tilsett i deigen. Bland inn de øvrige ingrediensene, og elt til deigen er fin og jevn. Dekk deigen med plastfolie, og sett i kjøleskapet i minst tolv timer.
- 2 Forvarm ovnen til 210 grader over- og undervarme. Form vaniljekranser (Ø 4cm), og legg på en stekeplate med bakepapir. Stek kransene i 8-10 minutter til de er gyldne. Avkjøl kakene på rist, og oppbevar dem i en kakeboks.

