

VANILJEKRANSE

Ca. 280 stk.

1 vaniljestang
3 tsk. vaniljesukker
375 g mel
125 g kartoffelmel
375 g koldt smør
100 g finthakkede smuttede mandler
250 g sukker
1 æg



Skrab vaniljen ud af stangen. Bland mel og kartoffelmel sammen. Skær smørret i mindre stykker og smuldr det i melet. Tilsæt vanilje, mandler og sukker. Saml hurtigt dejen med ægget. Læg dejen tildækket og koldt til næste dag. Lad dejen gå gennem kødmaskinens kageplade, lille stjerne. Skær stængerne i ca. 10 cm lange stykker, og form dem til kranse. Læg vaniljekransene på bagepapir eller smurt bageplade og bag dem øverst i ovnen i ca. 8 min. ved 200°.