

## **KRANSEKAGE**

18 ringe eller 90 stk.

1 kg marcipan  
4 (evt. 3) æggehvider  
200 g melis

Glasur  
1 pasteuriseret æggehvide  
150 g flormelis

Det hele røres godt sammen, formes til ringe eller til små kransekagestykker. Pynt evt. kransekagestykkerne med nødder/mandler/chokolade inden de bages. Bages ved 250° i 6-8 min. (dobbelt bageplade). Når kagerne er kolde kan bunden evt. dyppes i smeltet chokolade.

