

VANILLEKRANSE

Jul '02

500 g mel rigtig, eller med
400 g smør 350g (julen '09)

1 æg
300 g sukker } eller i dejen

120 g mandler, hakkes og kommer i
frø af 1 stang vanilje ← med

Dejen skal stå koldt mindst 1/2 time
gør mere (hvidt). evt. dejen fr

7-10 min. 200°

Sådan laves vanillekransedej:

mel, sukker, ~~hvidt~~ hvidt

mandler, ~~blender~~

vanillekorn blandes,

skær smør ud i

skiver (1-2 cm)

hak smør ud i

mel til det ligner

brødkrummer

med dimsdims

put 7 æg i

og samlet dejen

fast (end)

Skrevet af Maria

Julen 2011