

Vanillekranse (ca 80 stk.)

50 g mandler
1 stang vanille
175 g smør
175 g hvedemel
60 g kartoffelmel
125 g sukker
1/2 æg

Mandlerne smuttes og hakkes fint.

Vanillestangen flækkes, og kornene skræbes ud.

Smørret smuldres i melet.

Mandler, vanille korn, sukker og æg tilsættes og dejen æltes let sammen.

Dejen hviler koldt et par timer eller længere

Dejen køres gennem "kødhakkemaskinens" bageplade, skæres i stykker på skrå og formes til kranse.

Bagetid: ca 7 min ved 200 grader.