

Vaniljekranse

Vaniljekransen er traditionel dansk småkage som, af de fleste danskere er forbundet med julen. Se Mette Blomsterbergs opskrift [her](#).



Ingredienser

Ca. 35 stk.

Dej

200 g blødt smør

½ polynesisk vaniljestang

180 g sukker

1 stort æg

250 g hvedemel

75 g mandelmel

Fremgangsmåde

Forvarm ovnen til 200 grader. Tag smørret ud af køleskabet i god tid, så det har stuetemperatur, når du går i gang.

Flæk vaniljestangen på langs og skrab kornene ud med en lille kniv. Mas kornene sammen med en anelse af sukkeret på bordet med kniven, så kornene skilles ad.

Rør det hjemmelavede vaniljesukker sammen med sukker og det bløde smør i en skål. Rør ægget i. Bland hvedemel og mandelmel godt og ælt det i dejen.

Kom dejen i en stofsprøjtepose med stjernetylle (str. 10) og sprøjt den straks ud i kranse med en diameter på ca. 5 cm på en bageplade med bagepapir. Lad der være lidt mellemrum mellem kagerne, så de ikke flyder sammen under bagningen.

Bag vaniljekransene i ovnen i 10-12 minutter (afhængig af ovnen), eller til de er let gyldne. Lad småkagerne køle af på en bagerist og opbevar dem i en tætsluttende beholder.