

Kransekagestykker	
Ingredienser	Fremgangsmåde
1 kg marcipan 600 g sukker ca. 235 g æggehvide	Læs først opskriften igennem Vask hænder, find og vej alt hvad du skal bruge - Tænd ovnen på 220 grader - Når du skal sprøjte stykker ud, skal dine hænder næsten røre bagepapiret, mens du sprøjter ca. 5 cm. lange stykker ud - ikke for tynde, de skal være "butede" - For at afslutte hvert stykke, stopper du med at sprøjte og trækker tyllen opad, så stykket ikke får hale - Du kan altid rette faconen med fugtige fingre, inden du sætter dem i ovnen - Bages midt i ovnen i ca. 10 min. til de er gyldne - Sprøjtes evt. med glasur rørt med æggehvide, når de er afkølede - Fryses - Bunden overtrækkes med chokolade før servering - eller fryses igen
Redskaber	
Her skal du bruge en - hmm, rund trekantet tyl - altså tyllen skal være flad i bunden gå ind som en trekant, men være rund i toppen.	