

Vaniljekranse ca. 250 stk.

Ingredienser	Fremgangsmåde
½ kg mel 5 ts vanille 375 g margarine / smør 1 æg 250 g sukker 125 g smuttede finthakkede mandler – det er ikke nødvendigt at smutte dem	1. Læs først opskriften igennem 2. Vask hænder, find og vej alt hvad du skal bruge 3. Tænd ovnen på 180° 4. Mel og vanille sigtes sammen. 5. Koldt smør hakkes i. 6. Æg og sukker røres til æggesnaps, hvormed melet æltes sammen. 7. De finthakkede mandler æltes i – dejen stilles koldt, til den er fast. 8. Kør dejen gennem kødmaskinens kageplade (stjerne – husk at tage kniven ud). 9. Del stængerne i ca. 4-5 cm lange strimler og form dem til kranse. Læg dem på smurte bageplader (bagepapir kan bruges) 10. Bages i ca. 8 min.
	