

# FORTRYLLENDE VANILJEKRANSE

RUMLES FORTRYLLENDE VANILJEKRANSE HJÆLPER KAREN MED AT FÅ PLADSEN SOM STUEPIGE PÅ HERREGÅRDEN.

PRØV SELV AT BAGE DE FORTRYLLENDE GODE VANILJEKRANSE

-DE KAN OVERTALE ALLE,  
SELV DEN SURESTE OLDFRUE.

ANTAL: 40 SMÅKAGER

INGREDIENSER:

300 GRAM MEL

200 GRAM SMØR

100 GRAM FLORMELIS

ET ÆG

2 TESKE VANILJESUKKER



SÅDAN GØR DU:

1. RØR SMØR, SUKKER OG VANILJESUKKER SAMMEN.
2. TILSÆT MEL OG SAML DEJEN MED ET ÆG.
3. KOM VANILJEKRANSMASSEN I EN SPRØJTEPOSE MED EN STJERNETYL.
4. KOM BAGEDAPIR PÅ EN BRADEPANDE.
5. SPRØJT SMÅ RINGE PÅ BAGEDAPIRET. HUSK AT TRYKKE DEM VED ENDEN, SÅ DE HÆNGER SAMMEN I OVNE.
6. BAG VANILJEKRANSENE I CA. 8 MINUTTER VED 180 GRADER, TIL DE ER LET GYLDNE.

VENT TIL SMÅKAGERNE ER KØLET AF OG SMAG DE FORTRYLLENDE GODE VANILJEKRANSE.