

# Vaniljekrans

(3 stk.)  
250 g mel  
100 g sukker  
1 tsk. vanilje  
150 g smør  
2 æggeblommer  
Flormelis

Bland mel, sukker og vanilje og hak smørret ud heri. Tilsæt æggeblommerne, saml dejen og lad den hvile på køl i 30 min. Rul dejen ud i 3 mm's tykkelse, udstik hjerte, juletræer eller klokker med udstikker på ca. 4 cm. Læg dem i en ring på en plade med bagepapir, så de overlapper hinanden. Bæg kranse ved 200° i 10 min. og lad dem afkøle på en bagerist. Anret kranse på et fad med silkebånd, drys med flormelis og server.

