

[Se ALLE Mette Blomsterbergs bageopskrifter her!](#)

METTE BLOMSTERBERG VANILJEKRANSE

Antal: 35 stk

Det skal du bruge til vaniljekranse:

- ½ polynesiske vaniljestang
- 180 g sukker
- 200 g smør, saltet og tempereret
- 1 æg
- 75 g mandler, blendet til fint mel
- 250 g hvedemel

TIP! [Smag også Mette Blomsterbergs opskrift på havregrynskugler - opskrift her!](#)

Sådan laver du vaniljekranse:

1. Flæk vaniljestangen på den lange led og skrab kornene ud med en lille kniv. Mas vaniljekornene og lidt af sukkeret sammen med en paletkniv, så kornene skilles ad.
2. Rør vanilje, sukker og det stuetempererede smør sammen. Rør ægget med i blandingen og tilsæt slutteligt mandelmel og hvedemel.
3. Hæld dejen i en stofsprøjtepose med en stjernetyl og sprøjt straks ud i vaniljekranse på bagepapir, diameter ca. 5 cm.
4. Bag dine vaniljekranse ved 200° til de er let gyldne - ca. 10- 14 min.
5. Afkøl de færdigbagte vaniljekranse på bagerist og opbevar dem i en tætsluttende dåse.

GIV ET ABONNEMENT
I JULEGAVE
- til en du holder af



fra 150 kr.

Find flere lækre Mette Blomsterberg-opskrifter her:

