

Kransekage: (3 store stænger)

250 gr. rå marcipan

½ l. 1 spk. sukker

1 æggehvide

¼ tsk. hjortetaksalt

evt. 1 dråbe mandelessens

Glasure:

½ dl flormelis

¼ tsk. eddike

¼ æggehvide

1: Marcipan, sukker, æggehvide, hjortetaksalt + evt. mandelessens røres sammen i en gryde.

2: Gryden sættes over varmen og der arbejdes godt med dejen -skrab fra bunden med grydeskeen.

Når dejen er varm kommes den op på en tallerken og afkøles.

3: Tænd ovnen på 220°

4: Form dejen i stænger eller ringe.

5: Bages ca. 10-15 min.-alt efter tykkelse stilles midt i ovnen.

Glasure: Rør flormelis sejt med eddike + æggehvide.

6: Afkøl kransekagerne på rist .

7: Kom glasuren i pergamentkræmmerhus og pynt kransekagen.

Kransekage egner sig godt til frysning.



Til en hel kransekage skal du bruge 4 gange portionen.

Kransekagekonfekt:

Samme opskrift og fremgangsmåde som til kransekage -dog skal dejen være så lind at du kan trykke dejen gennem en sprøjtepose -du skal derfor bruge 2 æggehvider i dejen.

Dejen sprøjtes ud i små toppe på bagepapiret, (du kan også forme dejen med et Pyntes med nødder, mandler eller cocktailbær, par teskeer.)

Bages ca. 7-10 min.

Kagerne afkøles og dyppes i overtræschokolade.

GODT NYTÅR.

Yes Sir...

Kabonga...