



---

## Smørkranser

### Ingredienser

2 egg  
250 g sukker  
1 ts hornsalt  
1 ts vaniljesukker  
500 g hvetemel  
250 g mykt smør



### Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker i 15 min, til skikkelig tykk og luftig eggedosis. Rør i hornsalt og vaniljesukker. Smuldre romtemperert smør i hvetemelet. Kna dette så inn i eggedosisen slik at du får en jevn deig. (Virker deigen for bløt, kan du ha den i kjøleskapet en liten stund.)

Trykk deigen gjennom en kjøttkvern med stjernetut. Kutt lengdene i mindre stykker på ca 8 cm, som formes til kranser på bakepapirdekkede stekeplater. Stekes midt i ovnen ved 180°C i ca 10 min. Avkjøles på rist.

### Tips

"Smørkranser" oppbevares i tette sluttet kakeboks.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <http://dev.detsoteliv.no/oppskrift/smorkranser>