Berlinerkranser

Ingredienser



♥ 1 hardkokt eggeplomme
♥ 1 rå eggeplomme
♥ 60 g sukker
♥ 175 g hvetemel
♥ 125 g smør

Pynt:
♥ 1 eggehvite
♥ 1 dl perlesukker

Fremgangsmåte

Kok det ene egget til det er hardkokt. Fjern eggehviten og ha den hardkokte eggeplommen i bakebollen. Tilsett den rå eggeplommen og sukkeret. Pisk til lys eggedosis.

Ha hvetemelet i en bakebolle. Smuldre smøret i hvetemelet. Tilsett eggedosisen og kna alt sammen til du får en jevn deig. La deigen hvile kjølig i en halv time.

Del deigen opp i 40 like store emner. Trill hvert emne til knapt blyanttykke ruller (10 - 12 cm lange) som formes til kranser med endene i kors (se bildet).

Ha perlesukker i en skål. Pensle oversiden av kakene med eggehvite og dypp dem deretter i skålen med perlesukker.

Legg kakene på bakepapirkledde stekeplater. Stek kakene midt i ovnen ved 200°C i ca. 10 minutter. De skal være helt lyse, men litt gylne i kantene. Avkjøl kakene på platen før de forsiktig flyttes over på en rist og avkjøles helt.

Tips

♥ Kakene er svært møre og går lett i stykker. Det er derfor lurt å la de avkjøle en stund på platen før du forsiktig flytter dem over på en rist med en stekespade.

♥ Du kan doble porsjonen hvis du ønsker flere kaker, men husk at det tar tid å forme kakene. Deigen er dessuten litt lettere å arbeide med hvis den ikke er for stor.

♥ Oppbevar kakene i tettsluttet kakeboks.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/berlinerkranser