Kranser

Ingredienser



150 g smør
2 ss sukker
4 ss kremfløte
4 dl hvetemel

Pynt:
eggehvite eller vann
perlesukker

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Tilsett fløte og mel og kna deigen sammen.

Rull deigen ut til lange, tynne pølser. Tvinn dem sammen to og to og del dem i passe store lengder som formes til kranser. Legg kransene på bakepapirdekkede stekeplater. Pensle over med vann eller eggehvite (se tips) og dryss over perlesukker.

Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca 12 min. La kakene avkjøle på platen i noen minutter før de forsiktig flyttes over på rist med en stekespade og avkjøles helt.

Tips

Hvis du vil ha eggfrie kaker, kan du pensle dem med vann. Personlig foretrekker jeg eggehvite fordi jeg synes at perlesukkeret henger bedre fast på kakene da.

"Kranser" oppbevares i tettsluttet kakeboks.

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

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