

Vaniljekranse (Mormors opskrift)

250 g margarine
500 g mel
125 g sukker
1 æg
1 tsk hjortetakssalt
1 stang vanilje

Alt blandes og æltes. Må ikke være for koldt.

Køres igennem kødmaskinen (den lille stjerne) 10 cm til hver krans.

Hvis dejen knækker, pensles med lidt æggehvide og æltes igennem.

Bages ved 200° på øverste rille ca 6 minutter.



Da opskriften stammer fra krigens tid, er der kun lidt sukker i dejen.
Det betyder at kransene ikke flyder ud, og stjernespidserne bevares.