

Kransekage

Ingredienser til 4 personer

250 g rå marcipan
100 g flormelis
1 æg / kun hvide

Glasur

1 æg / kun lidt af hviden
ca. 100 g flormelis
2 dråber æbleeddike

Fremgangsmåde:

Riv marcipanen.



Layout og opskrift: Janne Aarre 2018 golfognatur.dk

Rør flormelis og æggeghvider sammen (ikke piskes!) og ælt det i marcipanen - lidt ad gangen. Massen skal være ensartet og have en blød konsistens.

Fyld kransekagemassen i en sprøjtepose - klip hul i enden og sæt marcipanmassen i stykker på en bageplade med bagepapir.

Lad dem tørre i ½ times tid. Kom lidt koldt vand på fingrene og form dem trekantede.

Læg en ekstra bageplade under så de ikke bliver sorte i bunden. Bages ved 200 gr. (alm. ovn) i 8–10 min. De skal være lyse på overfladen. Kransekagerne køles af på en rist. Når de er let afkølede skal glasuren på.

Glasuren blandes af flormelis, 2 dråber æbleeddike og æggeghviden.

Brug en el-pisker. Prøv dig frem til den har en hvid sej konsistens.

Fyld glasuren i en sprøjtepose og klip et meget lille hul i enden. Sprøjt glasuren på i zig-zag mønster. Glasuren skal helst tørre i en times tid inden servering.

Forslag:

Kransekage med nougat er lækkert. Læg en lille stang nougat indeni dejen inden du former selve kransekagen. Man kan også lave små kransekager (petit four) og pynte dem med nødder. Husk at holde øje med ovnen - de skal ikke have så lang tid.

Velkomme