



## Mormors - Lis' - vaniljekranse m. mandler

En portion giver ca 1100 gram kager.

**Ingredienser:** (skal alle have stuetemperatur)

- 375 g smør
- 250 g melis / almindeligt sukker
- 500 g mel
- 1 stang Bourbon vanilje - eller anden god ægte vanilje
- ½ tsk. Hjortetaksalt
- 1 æg
- 125 g mandler – smuttes og hakkes (groft, men de skal kunne gå gennem stjernepladen)
- 2 bitre mandler – smuttes og hakkes meget fint

Skrab vaniljekornene ud og separer kornene med en kniv og lidt sukker. Bland mel, vanilje og hjortetaksalt – smuldr smørret i melblandingen. De hakkede mandler blandes i. Sukker tilsættes. Til sidst samles det hele med ægget.

Film over skålen eller pak helt ind i film. Hviler 1 time i køleskab.

Køres gennem kødhakkemaskinen (uden kniv og med stor stjerne) og formes til kranse.

Tænd for ovnen og bag:

- 180 > varmluft (ca. 7 min.) eller
- 200 > konventionel ovn (ca. 8 min.)

Skal være gennembagte og svagt lysebrune.