

Feelgood Bakery

naturligt glutenfri

NGF Vaniljekranse ca. 50 stk

Du skal bruge:

400 g Feelgood Bakery Allround Mix
50 g mandler - ikke smuttede
200 g rørsukker
300 g blødt smør
1 stort æg
2 tsk ren vaniljepulver, korn af 1 vaniljestang eller 3 tsk vaniljesukker
½ tsk hjortetaksalt

Sådan gør du:

Mal mandlerne med skind i en minihakker, der må gerne være lidt grove stykker. I en røremaskine blandes sukker og smør godt. Tilsæt æg, og dernæst vaniljen. Bland hjortetaksalten i Allround Mix og rør det sammen med de øvrige ingredienser. Ikke overmikse! Dejen har godt af at hvile på køl en halv times tid, men hvis du ikke kan vente, kan den også trilles til ringe med det samme. Hvis du vil sprøjte den ud gennem en stjernetylle, skal mandlerne males helt fine - og det fungerer allerbedst med en gammeldags kødhakker påsat en stjernetylle. I bageriet er vi fuldt ud tilfredse med ringe!

Bag dine vaniljekranse i 8-10 minutter ved 200 grader (forvarmet) indtil de er gyldne. Det er en god idé, at sørge for nogenlunde ens størrelser, da de ellers vil kræve forskellig bagetid. Lad dem køle af på pladen et par minutter inden de overføres til rist.

Dejen holder fint på køl lidt over en uge ellers kan den sagtens frys.

GOD JUL OG GOD BAGNING fra Feelgood Bakery

Besøg vores website www.feelgoodbakery.dk og følg os på Instagram (thefeelgoodbakery) og Facebook - og få gode tips og idéer til at bage uden gluten.

Alle opskrifter tilhører oprethavsretligt Feelgood Bakery IVS medmindre andet er nævnt. Opskrifterne må ikke kopieres, distribueres, sælges eller på anden vis gengives uden tilladelse fra Feelgood Bakery IVS.

Feelgood Bakery

naturligt glutenfri