

Jouluresepti Tanskasta: Vaniljakranssit

Vaniljakranssit ovat hyvin perinteinen Tanskalainen resepti. Suomessa näillä pikkuleivillä on myös nimi vaniljavannikkeet.

30 - 40 kappaletta



Vaikeustaso 2

up to 20 Min.



Ainekset::

Murotaikina:

- 4 dl vehnä jauhoja
- 1 tl Taylor & Colledge Vanilla Paste vaniljатаhnaa
- 2 dl sokeria
- 225 g pehmeää voita
- 1 ps Dr. Oetker Mantelirouhetta
- 1 kpl kananmuna

- 1** Sekoita jauhot, vaniljатаhna ja sokeri. Nypi jauhoseos ja voi, lisää mantelit ja sekoita kananmuna joukkoon.
- 2** Valitse tähtitylla ja täytä pursotinpussi taikinalla. Laita leivinpaperi tarjottimen päälle. Purista taikina samantien leivinpaperille kranssin muotoon.
- 3** Laita tarjottimellinen keksikransseja jääkaappiin ainakin tunniksi tai 15-20 minuutiksi pakkaseen, jotta kranssit eivät leviäisi paistaessa. Paista vaniljakranssit uunin keskiosalla n. 7-8 minuuttia 225 asteessa ylä-ala lämmöllä tai 210 astetta kiertoilmalla.
- 4** Anna keksien jäähtyä ja säilytä ne suljetussa keksipurkissa.