

# Vaniljakranssi

Perinteinen jouluresepti Tanskasta! Vaniljalla maustettu murotaikina toimii maukkaiden keksien pohjana.

noin 50 - 60 kappaletta



Vaikeustaso 1

up to 30 Min.



## Ainekset::

### Vaniljakranssit:

- 4 dl vehnä jauhoja (250 g)
- 180 g kylmää voita kuutioina
- 2 tl Taylor & Colledge Vanilla Paste vaniljatahnaa
- 2 dl sokeria
- 1 ps Dr. Oetker Mantelirouhetta
- 1 ps Dr. Oetker Mantelijauhetta
- 1 kpl kananmuna

Nypi voi ja jauhot. Lisää loput ainekset ja työstä taikina nopeasti tasaiseksi käsin tai taikinakoukuilla. Paketoi taikina tuorekelmuun ja anna tekeytyä vähintään 12 tuntia jääkaapissa.

Laita taikina pursotuspussiin tai pikkuleipäpursottimeen, jossa on tähtityllä. Pursota taikinasta kranseja leivinpaperille.

**Paista pikkuleipiä 7-8 minuutta 225 asteisessa uunissa.** Anna pikkuleipien jäähtyä. Säilytä pikkuleivät tiiviissä purkissa.