



Berlinerkranser

Ingredienser

- 1 hardkokt eggeplomme
- 1 rå eggeplomme
- 60 g sukker
- 175 g hvetemel
- 125 g smør

Pynt:

- 1 eggehvite
- perlesukker



Fremgangsmåte

Kok det ene egget til det er hardkokt. Fjern eggehviten og ha den hardkokte eggeplommen i bakebollen. Tilsett den rå eggeplommen og sukkeret. Pisk til lys eggedosis. Smuldre smøret i hvetemelet. Kna alt sammen til du får en jevn deig. La deigen hvile kjølig i en halv time.

Del deigen opp i 40 like store emner. Trill hvert emne til knapt blyanttykke ruller (10-12 cm lange) som formes til kranser med endene i kors (se bildet).

Ha perlesukker i en skål e.l. Pensle oversiden av kakene med eggehvite og dypp dem så i skålen med perlesukker.

Sett kakene på bakepapirkledde stekeplater. Stek kakene midt i ovnen ved 200°C i ca 10 min. De skal være helt lyse, men litt gyldne i kantene. Avkjøl kakene på platen før de forsiktig flyttes på rist og avkjøles helt.

Tips

Kakene er svært møre og går lett i stykker. Det er derfor lurt å la de avkjøle en stund på platen før du forsiktig flytter dem over på en rist med en steke-spade.

Du kan doble porsjonen hvis du ønsker flere kaker, men husk at det tar tid å forme kakene. Deigen er dessuten litt lettere å arbeide med hvis den ikke er for stor.

Oppbevar kakene i tettsluttet kakeboks.

--

FAMILIEN SJU SORTER

Fru Sirupssnipp kjente en duft av finfin konjakk, der hun satt mandelpyntet i sin lysebrune drakt. Dunsten kom fra den runde Herr Hjortetakk, som likte å ta seg en tår, hadde ryktene sagt.

På fatet, satt og hennes yngste datter Goro, og pratet som om tungen hennes sto i brann: "Jeg tenker nok at i julen blir det riktig moro, for da skal jeg danse med en ung Fattigmann"

Men faren, Herr Berlinerkrans, kremtet og sa, mens det blinket som stjerner i fintrøya hans: "Ti stille nå barnet mitt, og vær ikke så sta, du skal gifte deg med Fetter Mandelkrans"

Da sukket den sarte frøken Krumkake, og tenkte tilbake til da hun var ung. Da hun hadde funnet en Peppenøttmake, men av familien veiet og funnet for tung.

Og mens kirkeklokkene ringte julen inn bød husfruen på kaker og en kaffekopp. "Om Goro fikk danse med Fattigmannen sin ? Nei, det vet jeg ikke, for jeg var den første de spiste opp."!!!

(Barbro Vanvik)

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

Source URL: <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/berlinerkranser>