Oppskrift

Berlinerkranser



Søte, små og sprø julekaker. En klassisk julekake dyppet i perlesukker. Denne oppskriften på berlinerkranser gir ca. 40 stk og tar ca. 1 time å lage.

1

Slik gjør du

Gni de kokte eggeplommene gjennom en sikt og over i en bakebolle. Tilsett rå eggeplommer og sukker, og visp det til tykk eggedosis

2

Lag deigen

Smuldre smøret i melet og bland det sammen med eggedosisen til en jevn deig (deigen skal være godt blandet, men unngå å jobbe for mye med den).

Virker deigen veldig klissete (løs) kan det tilsettes litt mere mel.

3

Lag kransene

Ta litt og litt av deigen og rull forsiktig ut lillefingertykke pølser (deigen kan være litt porøs å jobbe med). Del pølsene i cirka 12 cm lange pølser biter. Kle et brett med bakepapir.

Legg lengdene sammen som små kranser på bakebrettet og klem forsiktig endene over hverandre.

4

Pensle kakene og stek i ovnen

Pensle kakene med lettvispet eggehvite og dryss over perlesukker.

Stek kakene midt i ovnen ved 180 grader i 10-12 minutter. Avkjøl på rist.

Oppbevar kakene i en lufttett kakeboks.

Ingredienser

Du trenger

Eggeplomme	2 stk (hardkokte)
Eggeplomme	2 stk (rå)
Eggehvite	4 stk
Hvitt sukker	120 g
Mel	300 g
Smør	250 g (Meierismør)
Hvitt sukker	(Perlesukker)

Allergener

- Egg
- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose