



Berlinerkranser

Berlinerkranser er er søte juleklassikere dyppet i perlesukker. For mange er berlinerkranser blant de tradisjonelle 7 slag som lages til jul

☞ MIDDELS

Slik gjør du

- ① Bland alle ingrediensene og elt godt sammen
- ② Sett deigen i kjøleskapet i minimum 2 time. Den kan stå i kjøleskapet over natten
- ③ Ta deigen ut av kjøleskapet og trill ut til tynne pølser på ca. 10 cm. Lag en rund krans hvor endene krysser hverandre
- ④ Dypp hver kake i eggehvite og deretter i perlesukker. Sett kakene på et stekebrett som er dekket med bakepapir
- ⑤ Stek kakene midt i ovnen ved 180 °C i ca. 10 min (avhengig av ovn), eller til de får en gyllen brun farge
- ⑥ Avkjøl kakene på rist, og oppbevar dem i en tett kakeboks

Ingredienser

Oppskriften gir 50 - 60 stk.

300 g	Møllerens Hvetemel siktet
250 g	smør eller margarin (romtemperert)
125 g	sukker
2 stk	kokte eggeplommer
2 stk	rå eggeplommer
1 klype	salt

Topping

sammenpisket eggehvite

perlesukker

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Hvetemel
siktet