Oppskrift

Kransekakestenger



Denne oppskriften på kransekakestenger er perfekt til julen og er manges favoritt julekake. Fremfor å lage en stor kransekake kan du lage kransekakestenger. Enkel å servere og kan fryses ned.

1

Slik gjør du

Skåld halvparten av mandlene (hvis ønskelig) ved å ha dem i kokende vann i et par tre minutter til skallet løsner. Hell av vannet og klem mandlene ut av skallet. La mandlene tørke på et kjøkkenklede til de er helt tørre – helst over natten.

2

Mal mandlene (med og uten skall) to ganger i en mandelkvern, eller bruk en hurtigmikser. Bland melisen sammen med mandlene.

Rør/kna inn eggehvitene til du får en fast og smidig deig (Dette skal helst gjøres i en stålbolle eller kjele over vannbad til deigen blir gjennomvarm.) Virker den for tørr kan du tilsette litt mer eggehvite, virker den for bløt kan du kna inn litt mer melis.

Pakk kransekakedeigen godt inn i plastfilm - og la den hvile på kjøkkenbenken over natten.

3

Varm ovnen til 200 grader. Trill deigen ut til fingertykke pølser. Del pølsene til ønsket lengde, cirka 10 cm lange. Legg stengene over på stekebrett kledd med bakepapir. Stek kransekakestengene midt i ovnen i cirka 10 minutter. Avkjøl.

Pynt kransekakestengene med smeltet sjokolade og/eller melisglasur, hakkede nøtter eller kakestrøssel.

Tips! Deigen kan dobles. Kransekakestengene er fine å fryse.

Ingredienser

Du trenger

Mandler	250 g
Melis	250 g
Eggehvite	2 stk

Pynt

Sjokolade	
Melis	Glassur
Nøtteblanding (mandel, valnøtt, pistasjnøtt og hasselnøtt)	

Allergener

- Nøtter
- Soya