Dänische Vanillekränze

Zutaten Teig

- 130 g weiche Butter
- 60 g feiner Zucker
- 1 Vanilleschote (Mark)
- 1 Eiweiß
- 120 g Mehl
- 40 g Speisestärke
- 1 Prise Salz



Zubereitung

- Backofen auf 170°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Butter, Zucker und Vanillemark für ca. 5 Minuten schaumig aufschlagen.
- Eiweiß so lange unterrühren, bis eine homogene Masse entsteht.
- Mehl, Speisestärke und die Prise Salz hinzugeben und zu einem glatten Teig verkneten.
- Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle 10 mm Ø füllen und 16 große Kränze mit etwas 4 cm Abstand, auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche spritzen.
- Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 170° C Ober-/Unterhitze für 12 - 15 Minuten goldgelb backen.
- Nach dem Backen die Vanillekränze vollständig auskühlen lassen.
- In einer Vorratsdose aufbewahrt halten sich die Vanillekränze etwas drei bis vier Wochen.

Portionsgröße: 16 große Vanillekränze
Zubereitungszeit: 20 Minuten
Backzeit: 12–15 Minuten
Schwierigkeitsgrad: einfach

lissis-passion.de©