

# nr. 11

*Det danske ord JUL stammer fra den hedeske tids JOL. Dengang fejrede man i januar måned Midvinteren med store mængder mjød og syl. Med kristendommens komme i vikingetiden blev navnet jul bibeholdt, selv om man prøvede at indføre navnet kristmesse (engelsk "christmas"). Vaniljekranse er - som syl og mjød var det førhen - en helt naturlig del af vore nutidige juletraditioner.*

## Vaniljekranse

Udstyr: sprøjtepose med stjerne tyl

460 g kagemel  
1/4 tsk øko.bagepulver  
1 vaniljestang eller 5 tsk vaniljesukker  
375 g smør  
1 æg  
250 g sukker  
125 g smuttede, hakkede mandler

Vaniljestangen flækkes på den lange led, alle kornene skræbes ud med en kniv og blandes grundigt med lidt af sukkeret.

Vaniljesukker, sukker og det tempererede smør røres sammen. Rør ægget med i og tilsæt herefter kagemel, bagepulver og mandlerne. Rør dejen godt sammen.

Dejen kommes i en sprøjtepose med stjerne tyl og sprøjtes ud i kranse på bageplader beklædt med bagepapir. Kransene skal være ca. 5 cm i diameter.

Vaniljekransene bages ved 185 grader i 8-12 minutter, afkøles på bagerist og opbevares i en lufttæt dåse - så længe det er muligt...



SKÆRTOFT mølle®