



backt Den Gamle By - Vaniljekranse

Das folgende Rezept stammt von Madam Mangor aus dem Jahr 1866 und ist eine Übersetzung der dänischen Version bei www.dengamleby.dk.

Die im historischen Originalrezept angegebenen Bittermandeln können gerne durch süße Mandeln ersetzt werden. Im Museum wird dies zur Vermeidung von Blausäure und aus Geschmacksgründen heute auch so gemacht.

Vaniljekranse (ca. 80 Stück)

500 g Mehl

1 Ei

350 g weiche Butter

250 g Zucker

½ Vanillestange, komplett fein gehackt

250 g gehackte Mandeln

ggf. 15 g Bittermandeln



Die Zutaten werden gut miteinander verknetet. Den Teig zu einer Rolle formen, die etwa die Dicke eines Fingers hat. In etwa 12 cm lange Stücke schneiden, die dann zu kleinen Kränzchen geformt werden. Das Loch in der Mitte muss relativ groß sein, damit der Teig beim Backen nicht zusammenlaufen kann und eine Öffnung bleibt. Bei diesem Arbeitsschritt empfiehlt es sich, die Finger mit Mehl einzureiben.

Wird eine Rillenmusterung gewünscht, so wird der Gebrauch eines Fleischwolfs mit einem Einsatz für Vanillekränze empfohlen.

Bei 180 Grad ca. 20 Minuten backen, bis die Kringel hell gebräunt sind.

Gutes Gelingen!