



**Sådan tilbereder i kranssekage med glasur  
Til 25 stykker 6cm lange kranssekage.**

Ingredienser: 100g smuttede og groftmalede mandler.  
200g sukker (rørsukker)  
2 æggehvider  
500g rå marcipan  
Evt. skal af citron eller appelsin.

300g flormelis  
1 æggehvide  
10ml. hvid lager eddike

**Fremgangsmåde:**

Groftmalede mandler røres sammen med sukker og æggehvider, derefter tilsættes marcipan ca. 50g af gangen mens der røres sammen med citron/appelsin skal til en fast masse. Denne lægges i køleskab ca. 1/2 time hvorefter kranssekagedejen rulles til en pølse og herefter formes med fingrene til kranssekage model.

Nu sættes kranssekagen på bagepapir (Det klister fast på pladen uden papir !)

Kranssekagestykkerne sættes i oven ved 225 grader, på midterste ribbe med en plade ca. 5 cm under og bages til toppen er gylden, ca. 10-15 minutter.

Mens kranssekagen køler ned til stuetemperatur røres glasur sammen af flormelis og æggehvide samt eddike til en fast masse som hældes i en frysepose, hvor der laves et 1mm hul i nederste hjørne. (sprøjtepose kan også bruges)

Luk fryseposen med fingrene og dekorer kranssekagestykkerne med løs hånd.

Den fingernemme laver også marcipan hjemmelavet vis 225g malede mandler, 75g sukker og lidt vand. Det hele røres sammen og varmes op i en gryde til en jævn klæbelig konsistens der nedkøles.  
Peter Sørensen/ 05.01.2020