Enkle kransekakestenger



Ingredienser

400 g kransekakemasse

Glasur:
1 stor eggehvite
2-3 dl melis

Fremgangsmåte

Klassiske kransekakestenger:
Trill pølser av kransekakemassen (ca 1 cm i diameter). Del pølsen opp i ca 6 cm lange stenger.

Danske kransekager:
Trill fingertykke pølser av kransekakemassen (litt tykkere enn ovenfor). Del pølsene opp i ca 5 cm lange stenger.

Klem til på oversiden av pølsene, slik at de får trekantfasong.

Steking:
Legg stengene på bakepapirkledd stekeplate.

Stek kakene midt i ovnen ved 200°C i ca 10 min (følg med, se tips). Avkjøl kakene helt.

Pynting:
Bland eggehvite med melis til du får en tykk og glatt melisglasur. Ha melisglasuren i en sprøytepose. Klipp et lite hull i enden og sprøyt glasur på hver kake. La kakene

stå til glasuren har stivnet.

Hvis du vil, kan du i tillegg dyppe endene i smeltet sjokolade. Legg dem på et brett dekket med bakepapir. Sett brettet i kjøleskapet til sjokoladen har stivnet.

Tips

♥ Pass på at kakene ikke stekes for lenge, for da blir de harde! Stengene skal bare så vidt bli litt gyldne i kantene.

♥ Ikke bruk melisglasur laget på vann. Eggehviten gjør at melisglasuren stiver til, slik at pynten holder fasongen bedre og ikke blir klissete.

♥ Kransekakestengene holder seg gode og seige dersom du oppbevarer dem kjølig i en pose eller i en boks, og gjerne med en brødskive inni. Har du glasert kakene med melisglasur, er det lurt å la glasuren bli helt stiv før du har dem i boksen. Ha dessuten matpapir mellom lagene, slik at kakene ikke klistrer seg sammen. Hvis du dypper dem i sjokolade, bør de oppbevares i kjøleskapet slik at sjokoladen blir klissete.

♥ Kransekakestenger er også veldig fine å fryse.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/enkle-kransekakestenger