Danske kransekaker (Kransekagestænger)



Ingredienser

♥ 100 g skåldede mandler
♥ 200 g sukker
♥ 1 dl eggehvite (ca. 4 stk)
♥ 500 g ekte marsipan (se tips)

Glasur:
♥ 30 g eggehvite (ca. en halv eggehvite)
♥ ca. 100 g melis

Fremgangsmåte

Kjør de skåldede mandlene og sukkeret sammen i en food processor til blandingen blir helt finkornet.

Ha dette i en kjøkkenmaskin sammen med eggehvite og revet marsipan. Bruk K-spaden til kjøkkenmaskinen og kna deigen godt sammen. Dekk mandeldeigen godt til med plast og la den stå i kjøleskapet over natten.

Ha deigen på bordet og trill den til tykke stenger som er ca. 6 cm lange. Bruk gjerne en silikonmatte som underlag og ekstra melis hvis deigen kjennes klissete. Trykk inn begge sidene på oversiden av stengene slik at de får trekantet fasong.

Varm opp ovnen til 210 °C og legg en ekstra, tom stekeplate nederst i ovnen (den beskytter mot undervarmen).

Legg kakene på en bakepapirdekket stekeplate og stek kakene midt i ovnen i ca. 10 minutter.

Avkjøl kakene på rist.

Rør sammen eggehvite og melis til en passe tykk glasur.

Ha glasuren i en pose og klipp et lite hull i den ene enden. Ringle melisglasuren i tynne striper over kakene. La kakene stå til glasuren har stivnet.

Tips

♥ Det er viktig at du bruker såkalt Ekte marsipan (lilla rull fra Odense), som har ekstra høyt mandelinnhold. Det er bare denne marsipanen som tåler steking. Bruker du figurmarsipan, kommer den til å smelte under stekingen og da vil kakene bli helt flate.

♥ Det er lurt å steke en prøvekake først for å se hvordan kaken holder fasongen under stekingen. Dersom du synes prøvekaken flyter for mye ut, kan du kna inn litt ekstra melis i deigen og eventuelt også malte, skåldede mandler. Jeg steker stort sett alltid en prøvekake først når jeg lager småkaker. Ved å steke en prøvekake, har du mulighet til å justere deigen og du unngår at et helt brett med kaker blir mislykkede.

♥ Kakene oppbevares kjølig, innpakket i plast så de holder seg myke. Kakene kan gjerne fryses og de tiner raskt.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/danske-kransekaker-kransekagestaenger