

Vaniljekranse / 70 stk. – (Fra bogen "Julemad – kager og konfekt" fra [www.diabetes.dk](http://www.diabetes.dk))

Ingredienser:

1. ca. 4 dl hvedemel (ca. 250 g)
2. 1 ¼ dl kartoffelmel (ca. 125 g)
3. 1 tsk bagepulver
4. 1 vaniljestang
5. 125 g Atwell eller Perfect Fit
6. 50 g smuttede mandler
7. 125 g margarine
8. 1-2 spsk vand afhængig af konsistens
9. 1 æg

Fremgangsmåde

Vaniljestangen flækkes, og kornene skræbes ud.

Hvedmel, kartoffelmel, bagepulver og vaniljekorn røres sammen.

Atwell tilsættes Mandlerne finthakkes og blandes i.

Margarine og vand blandes i dejen, der samles med ægget.

Dejen stilles koldt – evt. i fryseren i ca. 20 min.

Dejen køres gennem kødhakkemaskine (med stjerneform uden kniv) eller sprøjtes ud ved hjælp af en sprøjtepose.

Dejen skæres i ca. 10 cm lange stykker, der formes til kranse.

vaniljekransene bages ved 200° C i ca. 6 – 8 min.

2 stk.

Energi 400 KJ / kulhydrat 3 g / fedt 2 g