

# Vaniljekranse aus Dänemark



## Einkaufsliste:

180g Butter  
1EL Vanillezucker  
120g Puderzucker  
280-300g Mehl  
1 Ei  
Prise Salz  
Hagelzucker zum Dekorieren

## So wird's gemacht

Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen. Butter, Vanillezucker und Puderzucker schaumig rühren. Die restlichen Zutaten bis auf den Hagelzucker hinzufügen und zu einem Teig verrühren. Der Teig sollte gut fest aber noch etwas klebrig sein. Wenn die Masse zu krümelig ist, etwas Milch hinzugeben. Masse in einen Spritzbeutel mit großer, offener Sterntülle geben und 20-30 Minuten ruhen lassen. Masse in Kreise auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Kekse mit Hagelzucker bestreuen und etwa 8-12 Minuten goldbraun auf der mittleren Schiene backen. Komplet auskühlen lassen. In Keksdosen aufbewahren.