

Kransekake Norwegens Festtagskuchen für jeden festlichen Anlass!

Familienrezept von Liv Marit

Kann gut vorbereitet werden (einfrieren bis 3 Monate vorher)

800 g fein gemahlene Mandeln (mit Haut) ev. im Ronic noch feiner mahlen

670 g Puderzucker (Plus etwas Puderzucker für die Fertigstellung)

4 – 5 Eiweiss (Plus ¼ Eiweiss für die Fertigstellung)

1 leicht gehäufter EL Weissmehl



Von Hand mischen, der Teig muss leicht klebrig sein.

Zur Kugel formen, in Folie einwickeln

Über Nacht in Kühlschrank stellen.



In der Nudelmaschine Teig-Würste produzieren
für die 18 Kranksekakeringe.

Tip für Restenverwertung: Rugeli formen und in Stücke schneiden, backen und einfach so geniessen...

Backen in der Ofenmitte bei 220° Unter-und Oberhitze
ca. 10 Minuten (schauen, evtl. bis zu 4 Minuten länger)
der Teig darf nicht dunkel, nur leicht hellbraun sein.

Auskühlen lassen auf Gitter



Jeweils 5 – 6 ausgekühlte Ringe aufeinander schichten

Die nächstgrösseren 6 darüber stülpen

So braucht es nicht so viel Platz

Einfrieren (bis zu 3 Monaten können die Ringe im Gefrierschrank bleiben)



Fertigstellung vor dem Fest

Aus Gefrierschrank nehmen und im gefrorenen Zustand einen Turm bauen.

¼ Eiweiss und wenig Puderzucker (ca. 50g) zu einer zähen dickflüssigen Masse verrühren

In Spritzsack füllen

Kransekake damit verzieren

Und mit Knallbonbons, Flaggen verzieren

Oben drauf kommt Figur, die zum Anlass passt...

