

Lilly´s små kransekager.

500 g. rå marcipan
2 æggehvider
3 - 4 spsk. flormelis
ca. 30 smuttede, hele mandler

Marcipan, æggehvider og flormelis blandes / æltes med håndmixer.

Massen sættes derefter på en bageplade med en dessertske. Skeen kan dyppes i varmt vand for bedre at slippe dejen. På hver kage placeres en smuttet mandel.

Kagerne bages i 10 til 12 minutter ved ca. 170° på to bageplader der er sat oven på hinanden, så kagerne undgår at blive for mørke i bunden.

Velbekomme.