

Norwegen / Norway

Rezept für...		Kransekake / Makronenkranz	
Der Kransekake ist ein Muss für alle Norweger zu Weihnachten (und alle anderen Feierlichkeiten) und der traditionellste aller Festtagskuchen!			
Zutaten :	➤ 500 g gemahlene Mandeln ➤ 500 g Puderzucker	➤ 3 EL Mehl ➤ 3 Eiweiß	
... für die Glasur:	➡ 100 g Puderzucker	➡ 1 Eiweiß	
Zubereitung:	<ol style="list-style-type: none"> 1. die gemahlene Mandeln (mindestens die Hälfte sollten geschälte, gemahlene Mandeln sein), mit dem Puderzucker zusammen nochmals mahlen 2. anschließend mit dem Mehl mischen und halbsteif geschlagenes Eiweiß zugeben 3. den Teig gut durchkneten, wenn möglich in der Küchenmaschine. Der Teig soll fest, aber doch leicht zu verarbeiten sein 4. nun rollt man den Teig zu langen Strängen aus und formt Ringe daraus 5. den kleinsten Ring formt man aus einem Strang von 14 cm, die anderen aus jeweils 2 cm längeren 6. dieses Rezept reicht für etwa 18 Ringe 7. die Ringe auf der mittleren Schiene backen, bis sie schön gelb sind 8. auf einem Kuchenrost auskühlen lassen. 9. Eiweiß und Puderzucker zu einer relativ dicken Glasur verrühren und Wellen auf die Kuchenringe spritzen 10. die Ringe bei noch weicher Glasur pyramidenförmig übereinander aufschichten, so dass die Ringe miteinander "verleimt" werden. <p style="background-color: #e0e0e0; padding: 5px;">Die Norweger schmücken ihren Kransekake gern mit Knallbonbons oder Fähnchen. Auch Nissen (Wichtel) machen sich zu Weihnachten auf dem Kuchen gut.</p>		