

Champanjestänger.

1 kg. mjöl, $\frac{1}{2}$ kg. florsiktat socker, 2 ägg, $\frac{1}{2}$ kg. Herrgårdsväxt, röras tillsammans och spritsas ut i långa stänger och skäras innan de gräddas.

Mandelskorpor.

1 kg. mjöl, $\frac{1}{2}$ kg. vanligt socker, $\frac{1}{2}$ kg. Herrgårdsväxt, 1 kopp mjölk, 2 ägg, $1\frac{1}{2}$ hg. oskalad mandel, 1 tesked hjorthornsalt, arbetas till en smidig deg, rullas ut i långa stänger, penslas och beströs med socker samt gräddas. Sedan skäras de medan de äro varma och torkas i ugnen, så att de bli bruna.

Mördegskransar.

6 hg. mjöl, 2 hg. vanligt socker, 4 hg. Herrgårdsväxt, 2

Ur KB:s samlingar

Digitaliserad år 2021



National Library
of Sweden



Champanjestänger.

1 kg. mjöl, $\frac{1}{2}$ kg. florsiktat socker, 2 ägg, $\frac{1}{2}$ kg. Herrgårdsväxt, röras tillsammans och spritsas ut i långa stänger och skäras innan de gräddas.

Mandelskorpor.

1 kg. mjöl, $\frac{1}{2}$ kg. vanligt socker, $\frac{1}{2}$ kg. Herrgårdsväxt, 1 kopp mjölk, 2 ägg, $1\frac{1}{2}$ hg. oskalad mandel, 1 tesked hjorthornsalt, arbetas till en smidig deg, rullas ut i långa stänger, penslas och beströs med socker samt gräddas. Sedan skäras de medan de äro varma och torkas i ugnen, så att de bli bruna.

Mördegskransar.

6 hg. mjöl, 2 hg. vanligt socker, 4 hg. Herrgårdsväxt, 2 ägg, röras tillsammans till en deg, kavlas tunn och tryckes ut med form och beströs med mandel och socker, samt gräddas.

