



mel-compagniet

# Læsø bagerens Wienerkrans



## Recept

1,500 g Dawn frangipan  
0,500 g Æg  
2,000 g Sukker  
1,800 g Blød røremargarine

## Fremgangsmåde

Frangipan, æg og sukker røres sammen, margarine tilsættes lidt efter lidt til en ensartet masse.

En god wienerdej rullet med 60% Eminent rullemargarine.  
Kransene afvejes på 350 g pr. stk. 4 kransene udrulles i størrelsen 140 x 36 cm.  
Stykket deles på langs og tværs til 70 x 18 cm.  
Hver krans påsprøjtes 250 g indlægsmasse, hakkes og flettes.  
Raskes, stryges med æggestrygelse og drysses med mandelsplitter og perlemelis.

Tips: læs jorden rundt med morgenbrød af Hakon Mielche, Wienerbrødets Apostel, Læsøbageren L.C. Klittengs fantastiske livshistorie blandt konger, Fyrster og Baroner.