Vaniljekransedej:
Denne lækre dej kan anvendes til vaniljekranse eller en vanilje specie. Dejen kan enten skæres i skiver til specier, lægges på en bageplade, pensles med æg og drysses med f.eks. mandelsplitter. Alternativt kan dejen kommes i en ”vaniljekranse maskine” (kagesprøjte eller kødhakker) og presses ud i tynde strimler. Skæres i stykker på ca. 10-12 cm og laves til kranse. Bag i en forvarmet ovn ved 175°C i ca. 8-10 min

Ingredienser: HVEDEMEL, Sukker, Vegetabilsk olie (palme, raps), SMØR, ÆGGEBLOMMER, Aromaer, Salt, Glukosesirup, Invertsukkersirup, Fruktosesirup, 0,04 % Knust vaniljestang, 0,02 % Vaniljeekstrakt, Surhedsregulerende middel (E330), Koncentrat (græskar, gulerod), Melbehandlingsmiddel (E300), Vitamin A. Kan indeholde spor af mandel, hasselnød, valnød, pistacienød

Vaniljekransedej:
Denne lækre dej kan anvendes til vaniljekranse eller en vanilje specie. Dejen kan enten skæres i skiver til specier, lægges på en bageplade, pensles med æg og drysses med f.eks. mandelsplitter. Alternativt kan dejen kommes i en ”vaniljekranse maskine” (kagesprøjte eller kødhakker) og presses ud i tynde strimler. Skæres i stykker på ca. 10-12 cm og laves til kranse. Bag i en forvarmet ovn ved 175°C i ca. 8-10 min

Ingredienser: HVEDEMEL, Sukker, Vegetabilsk olie (palme, raps), SMØR, ÆGGEBLOMMER, Aromaer, Salt, Glukosesirup, Invertsukkersirup, Fruktosesirup, 0,04 % Knust vaniljestang, 0,02 % Vaniljeekstrakt, Surhedsregulerende middel (E330), Koncentrat (græskar, gulerod), Melbehandlingsmiddel (E300), Vitamin A. Kan indeholde spor af mandel, hasselnød, valnød, pistacienød

Vaniljekransedej:
Denne lækre dej kan anvendes til vaniljekranse eller en vanilje specie. Dejen kan enten skæres i skiver til specier, lægges på en bageplade, pensles med æg og drysses med f.eks. mandelsplitter. Alternativt kan dejen kommes i en ”vaniljekranse maskine” (kagesprøjte eller kødhakker) og presses ud i tynde strimler. Skæres i stykker på ca. 10-12 cm og laves til kranse. Bag i en forvarmet ovn ved 175°C i ca. 8-10 min

Ingredienser: HVEDEMEL, Sukker, Vegetabilsk olie (palme, raps), SMØR, ÆGGEBLOMMER, Aromaer, Salt, Glukosesirup, Invertsukkersirup, Fruktosesirup, 0,04 % Knust vaniljestang, 0,02 % Vaniljeekstrakt, Surhedsregulerende middel (E330), Koncentrat (græskar, gulerod), Melbehandlingsmiddel (E300), Vitamin A. Kan indeholde spor af mandel, hasselnød, valnød, pistacienød

Vaniljekransedej:
Denne lækre dej kan anvendes til vaniljekranse eller en vanilje specie. Dejen kan enten skæres i skiver til specier, lægges på en bageplade, pensles med æg og drysses med f.eks. mandelsplitter. Alternativt kan dejen kommes i en ”vaniljekranse maskine” (kagesprøjte eller kødhakker) og presses ud i tynde strimler. Skæres i stykker på ca. 10-12 cm og laves til kranse. Bag i en forvarmet ovn ved 175°C i ca. 8-10 min

Ingredienser: HVEDEMEL, Sukker, Vegetabilsk olie (palme, raps), SMØR, ÆGGEBLOMMER, Aromaer, Salt, Glukosesirup, Invertsukkersirup, Fruktosesirup, 0,04 % Knust vaniljestang, 0,02 % Vaniljeekstrakt, Surhedsregulerende middel (E330), Koncentrat (græskar, gulerod), Melbehandlingsmiddel (E300), Vitamin A. Kan indeholde spor af mandel, hasselnød, valnød, pistacienød

Vaniljekransedej:
Denne lækre dej kan anvendes til vaniljekranse eller en vanilje specie. Dejen kan enten skæres i skiver til specier, lægges på en bageplade, pensles med æg og drysses med f.eks. mandelsplitter. Alternativt kan dejen kommes i en ”vaniljekranse maskine” (kagesprøjte eller kødhakker) og presses ud i tynde strimler. Skæres i stykker på ca. 10-12 cm og laves til kranse. Bag i en forvarmet ovn ved 175°C i ca. 8-10 min

Ingredienser: HVEDEMEL, Sukker, Vegetabilsk olie (palme, raps), SMØR, ÆGGEBLOMMER, Aromaer, Salt, Glukosesirup, Invertsukkersirup, Fruktosesirup, 0,04 % Knust vaniljestang, 0,02 % Vaniljeekstrakt, Surhedsregulerende middel (E330), Koncentrat (græskar, gulerod), Melbehandlingsmiddel (E300), Vitamin A. Kan indeholde spor af mandel, hasselnød, valnød, pistacienød

Vaniljekransedej:
Denne lækre dej kan anvendes til vaniljekranse eller en vanilje specie. Dejen kan enten skæres i skiver til specier, lægges på en bageplade, pensles med æg og drysses med f.eks. mandelsplitter. Alternativt kan dejen kommes i en ”vaniljekranse maskine” (kagesprøjte eller kødhakker) og presses ud i tynde strimler. Skæres i stykker på ca. 10-12 cm og laves til kranse. Bag i en forvarmet ovn ved 175°C i ca. 8-10 min

Ingredienser: HVEDEMEL, Sukker, Vegetabilsk olie (palme, raps), SMØR, ÆGGEBLOMMER, Aromaer, Salt, Glukosesirup, Invertsukkersirup, Fruktosesirup, 0,04 % Knust vaniljestang, 0,02 % Vaniljeekstrakt, Surhedsregulerende middel (E330), Koncentrat (græskar, gulerod), Melbehandlingsmiddel (E300), Vitamin A. Kan indeholde spor af mandel, hasselnød, valnød, pistacienød

Vaniljekransedej:
Denne lækre dej kan anvendes til vaniljekranse eller en vanilje specie. Dejen kan enten skæres i skiver til specier, lægges på en bageplade, pensles med æg og drysses med f.eks. mandelsplitter. Alternativt kan dejen kommes i en ”vaniljekranse maskine” (kagesprøjte eller kødhakker) og presses ud i tynde strimler. Skæres i stykker på ca. 10-12 cm og laves til kranse. Bag i en forvarmet ovn ved 175°C i ca. 8-10 min

Ingredienser: HVEDEMEL, Sukker, Vegetabilsk olie (palme, raps), SMØR, ÆGGEBLOMMER, Aromaer, Salt, Glukosesirup, Invertsukkersirup, Fruktosesirup, 0,04 % Knust vaniljestang, 0,02 % Vaniljeekstrakt, Surhedsregulerende middel (E330), Koncentrat (græskar, gulerod), Melbehandlingsmiddel (E300), Vitamin A. Kan indeholde spor af mandel, hasselnød, valnød, pistacienød