

Brendar mandlur

Tilfar:

250 g av mandlum

250 g av sukri

1 dl av vatni

Arbeiðsháttur:

Koyr alt tilfarið í eina grýtu og hita við bráðum hita.

Minka hitan, tá ið sukrið er vorðið turt og rør í grýtuni.

Mandlurnar eru lidnar, tá sukrið hevur samlað seg um mandlurnar. Stoyt mandlurnar á bakipappír og skil sundur við einum gaffli.

Um mandlurnar skulu vera blankar / glaseraðar, skal sukrið smeltast.

Jólasnyrlu smákakur

Tilfar:

200 g av margarini

125 g av sukri

1 egg

300 g av hveitimjøli

2 tesk av vaniljusukri

2 súpisk av róma

1 knívsodd av salti

Nøtufylla:

75 g av skornum mandlum

75 g av putursukri

2 tesk av rivnum appelsinskali

Arbeiðsháttur:

Blanda alt tilfarið saman og elt deiggið væl. Set 2/3 av deigginum í kuldaskápið í uml. 30 min.

Rør alt tilfarið til fylluna væl saman.

Blanda nøtufylluna saman við 1/3 av hvíta deigginum og set í kuldaskáp í uml. 30 min.

Rulla tað hvíta deiggið út ímillum plast uml. ½ cm tjúkt.

Rulla tað brúna deiggið til fylluna út, ímillum plast eitt sindur sindur tynnri enn tað hvíta deiggið.

Legg tað brúna deiggið omaná tað hvíta.

Rulla saman eftir tí longu síðuni og sker í flísar uml. ½ cm.

Hita ovnin 180 og baka kakurnar mitt í ovninum í 12 – 15 min.

