

## Mormors gamle brændekomfur.



Min mormor var dygtig til at lave mad, hun havde altid gang i noget på sit gamle brændekomfur, som hun fyrede op i både sommer og vinter. Det var helt utroligt, så dygtige husmødrene var den gang, for det var altså lidt af en kunst at bage i en ovn, som blev opvarmet med brænde.

Der skulle fyres på en hel bestemt måde; ikke for meget, men heller ikke for lidt.

Mormor kunne den kunst. Jeg mindes med stor glæde, når der skulle bages småkager til jul, så blev der sendt bud efter lille mig, for det var helt sikkert, mormor kunne ikke få lavet sine vanillekranse, hvis jeg ikke var der til at dreje på den gammeldags kødhakkemaskine. Jeg var også god til at "vrjde" klejner, påstod mormor.

Hvert år til jul bruger jeg min mormors opskrift på vanillekranse, den er uopslidelig.

"Det er vanillekornene, det kommer an på", sagde hun altid, "spar ikke på dem!".

### **Mormor Helgas vanillekranse:**



375 gr. mel  
300 gr. sukker  
375 gr smør (blødt)  
125 gr. kartoffelmel  
1-2 tsk god vanillesukker  
2 stænger god vanille  
1 æg.

Ælt dejen sammen, lad den hvile koldt et par timer.

Har du ikke en kødhakkemaskine, så rul tynde stænger i hånden og form dem til kranse.

Bages i en 200 grader varm ovn til de er gyldne og sprøde.

Bag heller en dobbelt portion med det samme - de er bare "magnifik!!"