



DNF *kulinarisch*

Informationen der Deutsch-Norwegischen Freundschaftsgesellschaft e.V.

Fattigman (aus der Küche der Norwegerin Kari Bottke)



Dieses eigentliche Weihnachtsgebäck können wir zu jeder Zeit gerne essen und nehmen es auch häufig mit auf unsere Reisen. In Büchsen verpackt hält es sich "ewig"!

Foto: Uta Kempf

[Hier ein Film](#) mit Fattigman Cookie Roller: (Herstellung ohne Roller s.u.)

Zutaten:

5		Eigelb (die restlichen Eiweiße kann man gut für Bordstaber verwenden)
1		Eiweiß steif schlagen
5	EL	Zucker
5	EL	Schlagsahne steif schlagen
1	EL	Cognac
¼	TL	Kardamom
200	g	Mehl
150	g	Mehl zum Ausbacken
		Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Eier und Zucker schaumig schlagen, Cognac und Kardamom unterrühren, zuletzt die steif geschlagene Sahne und das steif geschlagene Eiweiß unterrühren. Dann das Mehl unterheben, gut vermengen und den Teig über Nacht kühl ruhen lassen.

Dünn ausrollen und mit Fattigman Cookie Roller (wenn vorhanden) Rauten schneiden. Wenn nicht vorhanden, dann den Teig mit einem Zackenrad in Rauten schneiden. (Je weniger Mehl beim Ausrollen benötigt wird, desto besser werden die Kuchen.) In die Mitte der Rauten kurz mit dem Zackenrad einen Schlitz einschneiden.

Ein Ende der Raute wird durch das Loch gezogen und die Enden vorsichtig auseinander gezogen. So entstehen die bekannten „Fattigman“, die dann in heißem Fett, aber hell gelbbraun in der Fritteuse gebacken werden.

Auf Haushaltspapier abtropfen lassen und mit Puderzucker leicht bestäubt servieren.

[Hier ein Film](#) für Fattigman ohne Spezialroller

Impressum: Deutsch-Norwegische Freundschaftsgesellschaft e.V. Postfach 100816, 45008 Essen

Email: info(at)dnfev.de

Internet: www.dnfev.de / www.norwegenportal.de

Redaktion: Uta Kempf