

Goro (aus der Küche der Norwegerin Kari Bottke)



Fotos: Uta Kempf

Für Goro braucht man zwar ein bestimmtes Goro Eisen, das sicherlich nicht jeder hat, doch zur Vollständigkeit sollte das Gebäck auch in dieser Kategorie nicht fehlen. Sie gehören einfach zum Weihnachtsgebäck dazu.

Den Teig bereits einen Tag vor dem Backen herstellen.

Zutaten:

175	ml	Schlagsahne
1		Ei
125	g	Zucker
500	g	Mehl
1	TL	Kardamom
1	TL	Vanillezucker
325	g	Butter

Zubereitung:

Sahne schlagen. Ei mit Zucker schaumig schlagen und unter die Sahne mischen. Abwechselnd geschmolzene Butter und Gewürze darunter mischen. Wichtig ist, dass keine Klumpen entstehen, sonst bekommen die Kuchen Löcher beim Ausbacken. Teig 2 Stunden ruhen lassen.

Den Teig dünn ausrollen, passende Rechtecke für das Goro-Eisen schneiden und die Stücke im Goro-Eisen hell golden ausbacken und auskühlen lassen.