



DNF *kulinarisch*

Informationen der Deutsch-Norwegischen Freundschaftsgesellschaft e.V.

Kransekake

(aus der Küche der Norwegerin Kari Bottke)

Der Kransekake ist der festlichste aller Kuchen in Norwegen und darf auf keinem Fest fehlen. Weihnachten und am 17. Mai, dem norwegischen Nationalfeiertag, gehört er auf alle Fälle mit auf das Buffet.

[Film](#) über die Herstellung der Kransekake

Zutaten:

500 g	Mandeln (gemahlen)
500 g	Puderzucker
3-4	Eiweiß



Foto: Uta Kempf

Zubereitung

Mandeln 2 x fein mahlen, dann mit dem Puderzucker zusammen noch einmal mahlen.

Eiweiß in die Masse zu einem Teig verrühren

Über Nacht kalt stellen.

Kransekake-Ringe gut mit Fett einsprühen und leicht mit Mehl bestäuben.

Wenn möglich, die Masse mit dem Fleischwolf oder mit einer Teigspritze so ausdrücken, dass eine gleichmäßige, fingerdicke Wurst von 1-2 cm Ø entsteht (oder den Teig zu Rollen ausrollen (eventuell wenig Mehl dazu nehmen) und in die Ringe legen, die Enden gut miteinander verbinden.

Die Kuchen bei 150°, auf der mittleren Schiene in ca. 20 Minuten backen. Ringe auskühlen lassen.

Glasur:

1	Eiweiß
einige Tropfen	Zitronensaft
	Puderzucker

Alles vermischen und in eine Spritztüte (ganz dünnes Ende) füllen. Den größten Ring zick-zack-förmig dünn bespritzen, dann Ring für Ring darauf legen und jeden Ring erst mit der Glasur bespritzen.

Den Kransekake schmücken, mit allem, wozu man Lust hat. Vielleicht Marzipan in rot und grün?

Die Norweger nehmen gerne Knallbonbons und norwegische, kleine Fähnchen. Die Spitze wird je nach Anlass geschmückt: Storch bei Taufe, Konfirmandin, Brautpaar, Julenissen, Schornsteinfeger usw.)

Wichtig: Der Kransekake wird immer von unten gegessen, der oberste Ring als Letztes! Hier noch ein [Film](#), wie man eine Kransekake besonders festlich verziert.

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