



DNF *kulinarisch*

Informationen der Deutsch-Norwegischen Freundschaftsgesellschaft e.V.

Krumkaker

(aus der Küche der Norwegerin Kari Bottke)



Fotos: Uta Kempf

Die Krumkaker sind eins der 7 typischen Weihnachtsgebäcksorten, die auf keinem Weihnachtstisch fehlen sollten. Hauchdunn gebacken können sie gefüllt und ungefüllt gegessen werden. **Die Menge reicht für ungefähr 28 - 30 Krumkaker.**

[Film](#) über die Herstellung des köstlichen Gebäcks.

Zutaten:

2		Eier
125	g	Zucker
65	g	Kartoffelmehl
65	g	Weizenmehl
125	g	Butter
1	Prise	Kardamom
1	EL	Wasser (oder auch Cognac)

Zubereitung:

Die Butter zerlassen und abkühlen lassen.

Eier und Zucker schaumig schlagen, Mehl, Kartoffelmehl und Kardamom unterrühren, dann die abgekühlte geschmolzene Butter hinzufügen und zuletzt den Schuss Cognac oder Wasser.

30 bis 60 Minuten ruhen lassen.

Krumkakeeisen einfetten (ein deutsches Waffeleisen bäckt den Teig zu dick), einen TL Teig in die Mitte des vorgeheizten Krumkakejern füllen und backen, bis der Dampf verschwindet (geht sehr schnell), anschließend **sofort** mit dem Krumkake-Holzkeil zu einer Tüte rollen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

Man isst die Krumkaker gefüllt mit geschlagener Sahne und Moltebeeren (oder Moltbeermarmelade), aber sie schmecken auch ungefüllt genau so lecker.

Die abgekühlten Krumkaker in einer Blechdose aufbewahren, aber immer nur alleine. Sobald man eine andere Gebäcksorte dazu legt, werden sie weich.

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