www.dnfev.de

DNF kulinarisch

Informationen der Deutsch-Norwegischen Freundschaftsgesellschaft e.V.

Strull (aus der Küche von der Norwegerin Kari Bottke)




Foto: Uta Kempf

Dieses leckere Gebäck wird im Krumkake-Eisen gebacken, allerdings nimmt man nicht den Keil zum Rollen, sondern ein längliches Rundholz.

***Zutaten**:*

250 ml Schlagsahne oder Sauerrahm (Rømme) mit
100 g Zucker schlagen und mit
100 g Mehl und
50 ml Wasser gut verrühren

Den Teig ½ Std. stehen lassen.

Einen Löffel Teig auf das heiße, eingefettete „Krumkake-Eisen“ legen und hauchdünne Strull backen. Danach sofort um einen Stab (nicht Keil) zu Rollen wickeln.

Sie werden ungefüllt gegessen.

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