



DNF *kulinarisch*

Informationen der Deutsch-Norwegischen Freundschaftsgesellschaft e.V.

„Hjertevarme“ Vafler



Waffeln schmecken lecker, schaffen Gemütlichkeit und durch ihre Herzform auch Freude. Freude zu schenken ist auch das Ziel der alljährlichen Aktionen „Hjertevarme“ der Norwegischen Seemannskirche.

Seit fast 150 Jahren verbreiten die norwegischen Seemannskirchen in aller Welt am „Hjertevarmedag“ Herzenswärme in Form von frisch gebackenen Waffeln, die an Norweger im Ausland verteilt werden. Jede Kirche hat ihr eigenes Rezept, und alle Jahre wieder kann man im Internet darüber abstimmen, welches „das Beste“ ist.

Das Gewinnerrezept 2012 der Seemannskirche Kopenhagen „servieren“ wir euch hier. Vel bekomme!

Text: Gabriela Meyer

Zutaten:

2	Eier	1	TL	Backpulver
100 g	Zucker	½	TL	Natron
200 ml	Buttermilch	1	TL	Vanillezucker
150 ml	Milch	½	TL	Kardamom
125 g	geschmolzene Butter	350	g	Mehl

Füllung:

Ekte Seterrømme oder eine Mischung aus saurer Sahne und Schmand 1:1, Erdbeermarmelade.

Zubereitung:

Die geschmolzene Butter abkühlen lassen, Mehl, Backpulver, Natron, Kardamom und Vanillezucker mischen und alles mit dem Handmixer zu einem dickflüssigen Teig schlagen.

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



DNF *kulinarisch*

Informationen der Deutsch-Norwegischen Freundschaftsgesellschaft e.V.

Den Teig ½ bis 1 Std. quellen lassen.

Vorgewärmtes Waffeleisen einfetten und die Waffeln backen, bis sie goldbraun sind.

Der Norweger serviert die Waffeln am liebsten mit Rømme und Erdbeermarmelade, aber ohne Puderzucker.

Ein guter Ersatz für Rømme, die sich auch leider nicht in der Tiefkühltruhe bevorraten lässt, ist eine Mischung von saurer Sahne und Schmand im Verhältnis 1:1.

Guten Appetit!

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

Email: [info\(at\)dnfev.de](mailto:info(at)dnfev.de)

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

Redaktion: Uta Kempf