



Großmutters Lefser (gebraten auf norwegischer Takke oder großer Pfanne)

Zutaten Teig:

½	L	Milch
100	g	Butter
1	kg	Weizenmehl (bis zu)
2		Eier (M)

Füllung süß:

375	g	weiche Butter	verrühren mit
250	g	Zucker	
5	TL	Zimt	

Weiche Masse auf die Lefser streichen. Aufrollen. Jede Rolle in Klarsichtfolie wickeln und über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen. Erst danach in Scheibchen oder Stücke schneiden.

Füllung herhaft:

600	g	Frischkäse mit Kräutern
½	Glas	Meerrettich scharf (je nach Geschmack)
1		Salz, Pfeffer, Paprika
600	g	geräucherten Lachs

Frischkäse und scharfen Meerrettich vermischen, mit Salz und Paprika, eventuell Pfeffer würzen, auf die Lefser streichen und darauf geräucherten Lachs legen. Aufrollen. Jede Rolle in Klarsichtfolie wickeln und über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen. Erst danach in Scheibchen oder Stücke schneiden.

Teig - Zubereitung:

Etwas kalte Milch mit den Eiern verrühren, die restliche Milch erwärmen und die Butter darin schmelzen lassen. Nicht kochen lassen, aber doch mit einem Holzlöffel umrühren bis es kurz vor dem Kochen ist.

Etwa die Hälfte des Mehls in eine große Schüssel schütten, die heiße Milch-Butter-Mischung mit einer Gabel unterrühren und die Eiermilch ebenso; alles gut vermengen, nach Gefühl weiter Mehl dazu geben und das Ganze zu einem warmen, geschmeidigen aber ausrollfähigen Teig verkneten (den Rest des Mehls zum Ausrollen aufheben).

Über den noch warmen Teig ein sauberes Geschirrtuch legen, damit der Teig möglichst lange einigermaßen warm bleibt.

Teigstücke von ca. 50 oder 100 g vom Teig abstechen (je nachdem, wie groß die Fläche ist, auf der gebacken wird – Takke oder große Pfanne) und so dünn wie möglich rund ausrollen. Zwischendurch alles immer wieder mit Mehl bestäuben, damit nichts klebt.



DNF *kulinarisch*

Informationen der Deutsch-Norwegischen Freundschaftsgesellschaft e.V.

Pfanne oder Takke hauchdünn einfetten (mit Pinsel wie ein Waffeleisen) und bei mittlerer Hitze die einzelnen runden Platten langsam goldbraun (braten) backen und sofort zwischen feuchte Geschirrtücher legen, dabei möglichst verhindern, dass sich allzu viele Blasen bilden. Ich lege beim Backen ein rundes Holzbrett auf die Oberseite, das hilft. Die Lefser zwischen den feuchten Tüchern gut durchziehen und abkühlen lassen. Die Lefser mit der herzhaften oder süßen Füllung bestreichen und eng aufrollen. (s.o.) Guten Appetit!

