



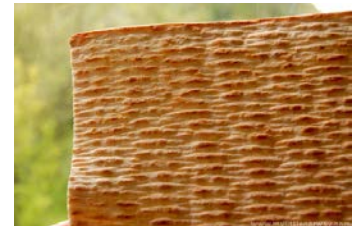
DNF *kulinarisch*

Informationen der Deutsch-Norwegischen Freundschaftsgesellschaft e.V.



Vestlands - Lefsa

<https://en.wikipedia.org/wiki/Lefse>



Vorbereitung für **alle** Rezepte:

Feuchtes Geschirrtuch auf Tisch legen. Lefser einzeln unter fließendes kaltes Wasser von beiden Seiten halten, abtropfen lassen und auf das feuchte Geschirrtuch legen. Ein weiteres feuchtes Geschirrtuch darauf legen usw. bis alle Lefser angefeuchtet sind. Genau 30 Minuten einweichen lassen (nicht länger)

Zubereitung als **süßes** Gericht:

Creme:	(für 7 Lefser)	250 g	weiche Butter
	150 g	Zucker	
	3 TL	Zimt	

Creme auf eingeweichte Lefser streichen, diese dann aufrollen, eventuell in kleinere Röllchen schneiden (in Norwegen bekommt man ganze Rollen) – und guten Appetit. (Die Rollen einzeln in Klarsichtfolie wickeln und über Nacht im Kühlschrank kühlen. Dann aufschneiden)

oder:

Sahne und Beeren mischen und vorsichtig in Lefser einrollen

Zubereitung als **herzhaftes** Gericht:

oder:

Die eingeweichten Lefser mit kräftig gewürztem Meerrettich-Frischkäse bestreichen und darauf geräucherten Lachs. Aufrollen, in Klarsichtfolie und über Nacht in den Kühlschrank.

oder:

mit Eiercreme und Schinken

oder:

mit Würstchen

Im Grunde sind der Phantasie keine Grenzen gesetzt