



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 ein Stab (nicht Keil) zu Rollen wickeln.

Sie werden ungefüllt gegessen.