



DNF *kulinarisch*

Informationen der Deutsch-Norwegischen Freundschaftsgesellschaft e.V.

Tilslørte bondepiker (verhülltes Bauernmädchen)



Foto: Uta Kempf

Es ist eine sehr beliebte Nachspeise und eine perfekte Mischung von süß und herzhaft, weich und knusprig.

Film zur Schichtung im Glas

<http://www.hvordan.no/26980/hvordan-lage-tilslorte-bondepiker>

Zutaten:

4		Äpfel (Boskop, Elstar oder Cox)
6	EL	Zucker
50	ml	Wasser
2	EL	Butter (zum Rösten des Brots)
6	EL	trockene Brotkrümel (Weißbrot, Brötchen, Zwieback usw.) (eventuell auch gehackte Mandeln)
1	TL	Zimt (gemahlen)
300	ml	Sahne

Zubereitung:

Äpfel schälen, das Kernhaus entfernen und in Stücke schneiden. Apfelspalten mit 4 EL Zucker und dem Wasser aufkochen. (Ich mache es auch gerne in der Mikrowelle ohne Wasser und weniger Zucker. Dann zerfallen sie nur ein wenig, bleiben aber noch stückig). Abkühlen lassen.

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.

Die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen, den restlichen Zucker dazu und die Brotkrümel darin rösten. (man kann auch gehackte Mandeln mit rösten) Mit Zimt würzen und abkühlen lassen.

Sahne steif schlagen.

Äpfel, Sahne und Brotkrümel übereinander schichten und sofort servieren.

Hmmmm!!!

Statt Äpfel kann man auch fertiges Apfelmus nehmen, für diese Menge dann ungefähr 150 ml.