



DNF *kulinarisch*

Informationen der Deutsch-Norwegischen Freundschaftsgesellschaft e.V.

Smultringer (Schmalzkränzchen)



Fotos und Übersetzung: Uta Kempf

Diese Kränzchen werden mit einem speziellen Gerät geformt, doch man kann sie auch mit 2 Gläsern selber ausstechen.

Zutaten:

3		Eier
375	g	Zucker
500	ml	Rømme (saure Sahne)
200	ml	Sahne
50	g	Butter (geschmolzen und abgekühlt)
2	TL	Hirschhornsalz
½	TL	Kardamom
750	g	Weizenmehl
		Öl oder Frittierfett
		Puderzucker zum Bestäuben beim Servieren

Zubereitung:

Eier und Zucker schaumig schlagen und vorsichtig mit der verquirlten Sahne und der Butter verrühren. Mehl, Kardamom und Hirschhornsalz mischen und unterrühren. Teig über Nacht im Kühlschrank stehen lassen.

Den Teig am nächsten Tag 1 cm dick ausrollen. Kränzchen ausstechen (mit speziellem Smultringer Ausstecher oder mit 2 verschiedenen großen Gläsern.) und in Öl oder Schmalz hellgelb ausbacken. Auf Haushaltspapier abtropfen lassen und vor dem Servieren leicht mit Puderzucker bestäuben.

Am krossesten sind sie, wenn man sie sofort isst!

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