Krumkaker



Ingredienser

♥ 2 egg
♥ 125 g sukker
♥ 125 g smør
♥ 125 g hvetemel
♥ 125 g potetmel
♥ 0,25 dl konjakk
♥ ca. 1 dl vann

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis.
Smelt smøret og avkjøl noe. Bland smøret i eggedosisen. Sikt i hvetemel og potetmel. Rør inn konjakk og deretter vann. La røren stå og svelle i kjøleskapet i 30 minutter.

Stek tynne, gylne Krumkaker i krumkakejern. Kakene trenger bare et par sekunders steketid. Hvis røren tykner underveis, tilsett litt mer vann.

Rull kakene straks til kremmerhus med krumkakepinnen.

Avkjøl kakene på rist til de er helt kalde.

Tips

♥ Dersom du synes at Krumkakene dine ikke blir tynne nok, kan du tilsette litt ekstra vann i deigen, slik at den blir mer tyntflytende.

♥ Oppbevar kakene i høy, tett kakeboks, slik at de holder seg sprø.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/krumkaker