Oppskrift

Krumkaker



Prøv hjemmelagde sprø krumkaker til julen. En av våre favoritt julekaker!

Denne oppskriften rekker til ca. 40 stk.

1

Slik gjør du

Smelt og avkjøl smøret. Visp egg og sukker til eggedosis. Sikt sammen mel og kardemomme. Bland smøret sammen med eggedosisen og vend inn melet. La røren svelle en halvtimes tid (kan godt stå lenger, men da bør røren stå kjølig)

2

Form og lag kakene

Rør inn vannet og stek tynne gylne og sprø krumkaker i et krumkakejern (hvis røren virker veldig tykk kan du tilsette litt ekstra vann og røre godt). Form kakene med en gang de kommer ut av jernet.

3

Oppbevar kakene i en boks

Avkjøl og oppbevar krumkakene i en lufttett kakeboks.

Ingredienser

Du trenger

PRIOR egg	4 stk
Hvitt sukker	250 g
Smør	250 g (meierismør)
Kardemomme	1,5 ts
Vann	0,5 dl
Hvetemel	125 g

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten