



Krumkaker

Her har du oppskriften på knasende sprø krumkaker. Krumkaker er blant julens mest populære julekaker, og serveres ofte som dessert med multekrem

🍪 MIDDELS

Slik gjør du

- ① Pisk sammen egg og sukker til eggedosis
- ② Smelt smør/margarin, avkjøl og tilsett blandingen
- ③ Rør inn hvetemel, potetmel og vann
- ④ Sett røren i kjøleskapet og la den hvile/svelle i ca. 30 min
- ⑤ Varm krumkakejernet, smør litt før steking av første kake
- ⑥ Stek krumkakene på middels varme i krumkakejernet til de blir gyllen brun. Form dem til ønsket form med en gang du tar dem ut av jernet. Bruk en krumkakepinne til å lage kremmerhus, eller legg dem over en kopp hvis du vil ha skåler
- ⑦ Avkjøl kakene godt og oppbevar dem i tett kakeboks



TIPS

Krumkakene kan spises som de er, er eller fylles med krem og friske bær etter eget ønske rett før servering. Forslag til tilbehør: Multekrem, is, vaniljekrem, pisket krem og bær eller syltetøy

Ingredienser

Oppskriften gir 18-20 stk

100 g	Møllerens Hvetemel siktet
2 stk	egg
125 g	sukker
125 g	smør eller margarin (smeltet)
90 g	potetmel
1 dl	vann

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Hvetemel
siktet