

Zur Erinnerung an den Ausflug Harstadt-Sortland

Kvaefjord Lefze (Nordlandslefse)



Grosse Portion – ca 40 Lefzen):

500 g Margarine schmelzen mit
2 Tassen Sirup (helle Melasse)
2 Tassen Zucker
1 Liter Vollmilch
2 kg Weizenmehl
100 g Hirschhornsalz (natriumbicarbonat) in etwas Wasser auflösen

Zubereitung:

Alles gut vermengen. Teig übernacht ruhen lassen. Dünn auf Tellergrösse ausrollen und in Oven (mässige Hitze – ca. 200 °C) hellbraun backen (8 – 10 min).
Mit einer Mischung von Butter, Zucker und Zimt bestreichen.

Gruss von Ihrer Reiseleiter
Borge Larsen

Velbekomme (Guten Appetit)!