

# Noorse Lefse

Lefse is een typisch Noors baksel. Het is een soort flatbrød dat in zeer veel verschillende verschijningsvormen in Noorwegen gevonden wordt. In centraal Noorwegen eet men de tynnlefse, een soort dunne pannenkoek die opgerold met boter, suiker en kaneel gegeten wordt. Tykklefse zijn dikker en worden bij de koffie gegeten. Ook deze worden vaak besmeerd met boter, suiker en kaneel. Dan heb je ook nog de potetlefse en lomper die met aardappelmeel gemaakt worden. De meeste lefse rijzen door chemische rijsmiddelen, maar de Hardangerlefse bevatten juist gist. Je ziet het, ik heb hier al een hele opsomming staan en nog heb ik ze lang niet allemaal genoemd. Ooit kwam ik in Noorwegen het "Lefseboka" van Bodil Nordjore tegen. Een boek van ruim 300 pagina's dat enkel over lefse gaat. Dat boek heb ik toen laten liggen, omdat ik ook al haar Brødboka had gekocht en boeken (net als al het overige) in Noorwegen niet goedkoop zijn. Het recept voor deze lefse vond ik op de site van het Noorse zuivelbureau. Het is erg eenvoudig te maken en ze smaken precies zoals ik het in Noorwegen gewend ben. Het recept is goed voor 6 lefse. Verkijk je niet op de porties, door de roomboter is het een machtig (maar heerlijk) hapje.



## **Ingrediënten:**

Lefse:

- 250 gram zure room
- 175 gram fijne kristalsuiker
- 63 gram ongezoeten roomboter
- 5 gram hertshoornzout (in Nederland bekend als E503, ammoniumbicarbonaat of bakammonium, o.a. te koop bij De Zuidmolen)
- 2 gram gemalen kardemom

- 400 gram bloem (uit de supermarkt)

#### Vulling:

- 125 gram zachte, ongezoeten roomboter op kamertemperatuur
- 50 gram fijne kristalsuiker
- 3 tl kaneel (=ca. 9 gram)

#### Werkwijze:

- Meng de zure room met de suiker.
- Smelt de boter voorzichtig op een lage hittebron.
- Laat afkoelen tot in ieder geval onder de 30 graden Celsius en giet de boter bij het zure room mengsel.
- Roer de boter goed door het roommengsel.
- Voeg het hertshoornzout, kardemom en bloem toe en meng tot een kort deeg.
- Verpak het deeg en leg het 2 uur in de koelkast of 3 kwartier in de vriezer.
- Verwarm de oven voor op 200 graden Celsius, conventioneel met onder- en bovenwarmte.
- Verdeel het deeg in zes gelijke stukken en rol op een licht met bloem bestoven werkblad uit tot rechthoekige of ronde plakken van ca. 2-3 mm dik.
- Leg de plakken op een met bakpapier beklede bakplaat en bak gedurende 8-10 minuten tot ze heel licht beginnen te kleuren. De lefse moeten droog, maar wel goed buigzaam zijn.
- Laat de lefse afkoelen op een rooster.
- Meng in een kom de boter, de suiker en de kaneel met elkaar.
- Snijd rechthoeken van gelijke grootte en bestrijk de helft met het kaneel-botermengsel.
- Leg op elke besmeerde plak een tweede plak.
- Als je de lefse helemaal strak wilt hebben, snijd dan nog even de randjes bij.
- God appetit!

Bron: <http://www.melk.no/oppskrifter/kaker-bakst/tradisjonsbakst/lefser/>