

# Noorse krumkake

Dit weekend maakte ik Noorse krumkake. Krumkake worden traditioneel in Noorwegen veel gemaakt in de periode rond kerst, maar omdat veel Noren er zo dol op zijn, worden ze ook het jaar rond gegeten. Veelal worden ze als dessert gegeten. Een veel voorkomende vulling is 'multekrem'. Dit is lichtgezoete, opgeklopte slagroom met verse multebær of multebærjam. Multebær worden in het Nederlands bergbraambessen genoemd. Ze groeien enkel in Noordelijke streken, waaronder Noorwegen. De plant is bestand tegen temperaturen van -40 graden Celsius en draagt goudgele vruchten die verder qua uiterlijk lijken op bramen. De vruchten zijn rijk aan vitamine c en worden in Scandinavië als delicatessie gezien. De bessen zijn in Nederland bij mijn weten niet verkrijgbaar. Jam ervan is [hier te koop](#). Omdat ik zo snel noch aan de verse variant, noch aan de jam ervan kon komen, heb ik frambozen gebruikt. Wat ons betreft een prima, frisse vervanging voor de bergbraambessen. Ik moest het ook doen zonder traditioneel krumkake-ijzer, maar gelukkig was mijn knieperties-ijzer een prima vervanging, want qua diameter is deze even groot als een traditioneel krumkake-ijzer. Dit recept is goed voor in ieder geval 20 krumkake-hoorntjes. Een leuk idee is om deze hoorntjes bij een buffet te serveren en gasten zelf de hoorntjes met hun favoriete vulling te laten vullen.



## Ingrediënten:

### Wafeltjes:

- 160 gram ei
- 160 gram fijne kristalsuiker
- 160 gram ongezoeten roomboter
- 160 gram bloem

- 1,3 gram gemalen kaneel (1/2 tl)
- 0,5 gram kardemom (ca. 1/4 tl)
- koud water

#### Vulling:

- 600 ml slagroom
- 48 gram poedersuiker
- 200-250 gram frambozen (eventueel diepvries) afhankelijk van eigen voorkeur

#### Werkwijze:

- Klop de eieren samen met de suiker licht en schuimig op.
- Smelt ondertussen voorzichtig de boter.
- Zeef de bloem en spatel dit voorzichtig door het eiermengsel.
- Spatel nu de gesmolten boter beetje bij beetje door het beslag.
- Meng tot slot de kaneel en kardemom door het beslag.
- Dek de kom af en laat liefst een nachtje in de koelkast staan.
- Verdun het beslag met wat koud water tot een dikvloeibaar beslag.
- Schep steeds een flinke eetlepel beslag op het ijzer en bak dit tot het dunne wafeltje mooi goudbruin is.
- Rol het wafeltje direct vanaf het ijzer strak om een roomhoornpen met behulp van een vork, handschoenen die hittebestendig zijn of gewoon wat keukenrolpapier om je vingers.
- Laat het opgerolde wafeltje -met het losse uiteinde naar beneden- afkoelen op een rooster.
- Bak door tot al het beslag op is.
- Klop de slagroom op tot een lobbige mengsel, voeg de poedersuiker toe en klop verder tot deze stevig is.
- Roer de frambozen door de slagroom.
- Vul elk hoortje met frambozenlagroom en serveer direct anders worden de hoortjes zacht door het vocht uit de slagroom. Wil je de hoortjes langer bewaren, bewaar ze dan ongevuld in een goed afgesloten trommel.

Bron: eigen recept.