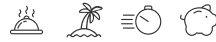




DESSERT

LEFSE



★★★★★ (168)

40 MINUTEN
ERGIBT CA. 8 STÜCK

ZUTATEN

Vorbereitung: 6 h oder über Nacht ruhen lassen

Küchenutensil: Gusseiserne Pfanne

500 g mehligkochende
Kartoffeln

75 g Butter

75 g Crème Double

½ TL Salz

130 g Weizenmehl

Butter zum Anbraten

zum Servieren

Butter zum Bestreichen

Konfitüre

Zimt-Zucker

ZUBEREITUNG

1

Zubereitung (am Vortag):

Die Kartoffeln schälen, im Wasser (ohne Salz) weich kochen. Das Wasser abgiessen und die Kartoffeln ausdampfen lassen. Durch das Passevite oder eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Die Butter in Stücken unter den noch warmen Kartoffelstampf mischen. Die Crème Double und das Salz hinzufügen und weiter vermengen. Den Teig mindestens sechs Stunden oder über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

2

Zubereitung :

Das Mehl zum ausgekühlten Kartoffelteig geben und zu einem homogenen Teig kneten. Den Teig zu einer langen Wurst rollen und diese in 8 gleichmässige Stücke teilen. Aus jeder Teigportion eine kleine Kugel formen. Die Teigbällchen mit einem Geschirrtuch bedecken, damit sie nicht austrocknen.

3

Eine saubere Arbeitsfläche mit wenig Mehl bestäuben. Die Teigbällchen mit bemehlten Händen und etwas Mehl zu Fladen formen, dann vorsichtig mit dem Wallholz glätten.

4

Eine gusseiserne Pfanne erhitzen und mit etwas Butter bepinseln. Die Lefser von jeder Seite ca. zwei Minuten backen, bis sie an einigen Stellen braun und knusprig sind. Bis zum Servieren warm halten. Nach Wunsch bestreichen oder belegen und aufrollen.