



## Krumkaker

### Ingredienser

2 egg  
125 g sukker  
125 g smør  
125 g hvetemel  
125 g potetmel  
1/4 dl konjakk  
ca 1 dl vann



### Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Smelt smøret og avkjøl noe. Bland smøret i eggedosisen. Sikt i hvetemel og potetmel. Rør i konjakk og deretter vann. La røren stå og svulle i kjøleskapet i 30 minutter.

Stek tynne, gyldne krumkaker i krumkakejern. Kakene trenger kun et par sekunders steketid. Hvis røren tykner underveis, tilsett litt mer vann.

Rull kakene straks til kremmerhus (det finnes en egen krumkakepinne til dette), eller form dem til skåler ved hjelp av glass. Avkjøl kakene på rist til de er helt kalde.

### Tips

Dersom du synes at "Krumkakene" dine ikke blir tynne nok, kan du tilsette litt ekstra vann i deigen, slik at den blir mer tyntflytende.

Oppbevar kakene i tette sluttet kakeboks, slik at de holder seg sprø.

Se også oppskrift på "Krumkaker", "Fløtekrumkaker" og "Krumkakeskåler".

© 2004 - 2022: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/krumkaker>