Fattigmann



Ingredienser

♥ 5 eggeplommer
♥ 5 ss sukker
♥ 5 ss kremfløte
♥ 1 ss konjakk
♥ 1 ts kanel
♥ 1 ts kardemomme
♥ 1 eggehvite
♥ 200 g hvetemel

Til utbaking:
♥ 100-150 g hvetemel

Til steking:
♥ 1 kg smult (Flott matfett)

Fremgangsmåte

Pisk eggeplommer og sukker til lys eggedosis. Pisk kremfløten til løs, luftig krem. Bland kremen i eggedosisen. Ha i konjakk og krydder. Pisk eggehviten stiv og vend den forsiktig inn. Bland inn hvetemelet. Det skal bli en løs og klissete deig. La deigen stå tildekket i kjøleskapet over natten.

Bruk resten av melet i utbakingen, men bruk så lite som mulig. Jo mindre mel, jo finere kaker (se tips). Kjevle ut litt og litt deig av gangen (la resten av deigen stå i kjøleskapet imens). Kjevle ut deigen veldig tynt og skjær ut snipper med bakkelsspore. Lag et snitt i midten og "smett" den ene enden av kaken inn gjennom hullet. Legg kakene på et melet brett etter hvert som de er ferdig formet.

Smelt smulten i en gryte eller bruk frityrkoker dersom du har det. Stek kakene i smult som holder ca. 180°C (se tips). Kakene synker først til bunns, men flyter deretter opp og sveller mens de steker. Snu på dem etter hvert, slik at de blir jevnt stekt. Avkjøl kakene på kjøkkenpapir som trekker til seg overflødig fett.

Tips

♥ Fattigmann smaker best om du bruker lite mel under utkjevlingen. Bruk gjerne en kjevlematte av plast når du kjevler. På den annen side synes jeg at man må bruke såpass mye mel at kakene får noenlunde fin fasong. Prøv deg frem - og husk at øvelse gjør mester. 🙂

♥ Smultbakst er enklest om du har en frityrgryte fordi du da kan holde jevn varme og har tryggheten med det sikre lokket. Du kan også bruke en stor gryte, men pass da på at du har et passende lokk lett tilgjengelig samt gode grytekluter. Smulten er passelig varm når det bruser lett rundt en trepinne som du har i smulten (bruk for eksempel skaftet på en tynn tresleiv). Bruk likevel litt mindre varme enn når du for eksempel steker **Smultringer**, for Fattigmann er mye mer skjøre og skal bare bli lyst gylne i fargen.

♥ NB NB NB! Dersom smulten tar fyr, må du ALDRI ha på vann! Legg på lokket, slå av platen og la kjelen stå til smulten av avkjølt.

♥ Fattigmann kan oppbevares i tett kakeboks, men er også fine å fryse. De tiner raskt og smaker da nesten som ferske!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/fattigmann