

# TYKKLEFSE

( DICKE LEFSE MIT BUTTERCREMEFÜLLUNG )



## IHR BRAUCHT:

150g Butter  
180g Zucker  
2 Eier (Gr. L)  
300ml Dikmelk\*  
150ml Heller Sirup

1kg Mehl  
½ TL Kardamom  
1 TL Natron  
1 TL Backpulver  
1 TL Hirschhornsalz

**Für die Füllung:**  
200g Butter  
90g Zucker  
2 TL Zimt  
2-3 TL Kaba Erdbeer

\* guckt danach, alternativ geht auch Kefir oder Buttermilch

## SO GEHT'S:

- Verrührt die Butter mit dem Zucker bis der Mix eine cremige Konsistenz hat  
• fügt beide Eier nacheinander dazu  
• gebt dann die Dikmelk und den Sirup dazu  
• alles gut verrühren
- siebt das Mehl durch! (macht kein Spaß, macht den Teig aber geschmeidiger)  
• mengt alle anderen trockenen Zutaten (d.h. Kardamom, Natron, Backpulver und Hirschhornsalz) unter das Mehl
- gebt den Mix aus Butter, Zucker, Eiern, Dikmelk und Sirup aus Punkt 1 vorsichtig zu dem Mehl  
• verrührt erst alles etwas und knetet dann den Teig gut durch (der Knethaken der Küchenmaschine ist hier ein toller Helfer ;))  
• stellt den Teig für eine ca. 1-2h an einen kühlen Ort (ggf. in den Kühlschrank)
- bemehlt eure Arbeitsfläche und rollt den Teig auf etwa ½cm Stärke aus (das macht dann ca. 2x ein volles Backblech)  
• backt beide „Fladen“ bei 200°C (Ober-/ Unterhitze) für ca. 5-10min (so dass die Fladen eine leichte Bräunung annehmen)  
• wenn sie aus dem Ofen können, holt sie raus, legt ein Küchentuch drauf und drückt den Fladen vorsichtig etwas flacher  
• die Fladen komplett abkühlen lassen unter dem Tuch
- Für die Füllung: mengt den Zimt und das Kaba-Pulver unter den Zucker  
• verrührt den Mix mit der Butter wieder so, dass eine cremige Konsistenz entsteht
- wenn die Fladen abgekühlt sind streicht auf einen Fladen die Füllung und legt den anderen Fladen oben auf  
• nun nur noch in Rechtecke schneiden

Die Tykklefse lässt sich (am besten ohne die Füllung) auch einfrieren.

→ Seite 2 nicht übersehen ;)

GEFUNDEN AUF: [WWW.TRAEUMERLINE.DE](http://WWW.TRAEUMERLINE.DE)



## EINKAUFSHELPER : TYKKLEFSE

- |                                               |                                                 |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| <input type="radio"/> 2x Butter (350g)        | <input type="radio"/> 1 Tütchen Kardamom (½ TL) |
| <input type="radio"/> 1x Zucker (270g)        | <input type="radio"/> 1x Natron (1 TL)          |
| <input type="radio"/> 2 Eier (Gr. L)          | <input type="radio"/> 1x Backpulver (1 TL)      |
| <input type="radio"/> 1x Dikmelk (300ml)      | <input type="radio"/> 1x Hirschhornsalz (1 TL)  |
| <input type="radio"/> 1x Heller Sirup (150ml) | <input type="radio"/> 1x Zimt (2 TL)            |
| <input type="radio"/> 1x Mehl (1kg)           | <input type="radio"/> 1x Kaba Erdbeer (2-3 TL)  |

## KLEINE SUCH- & EINKAUFSTIPPS:

- **Dikmelk** findet ihr in der Regel in der Nähe von der Buttermilch
- **Heller Sirup** steht in der Nähe vom Honig und ist nicht mit z.B. Ahornsirup zu verwechseln
- **Kardamom** und **Hirschhornsalz** findet ihr bei den Gewürzen (gehören üblicherweise in die Weihnachtsbäckerei, gibt's aber auch im Sommer) – verzichtet keinesfalls auf das Kardamom, das macht den ganz speziellen Geschmack aus
- als **Butter** hab ich „Die Leichte“ von „Du darfst!“ (mit Joghurt) verwendet – macht sich meiner Meinung nach zum Backen richtig gut und ist im Geschmack auch nicht so „butterig“ wie normale Butter