

Nuluusaq (*aus Grönland*)

160g Mehl,
50g Zucker,
1 Msp. Zimt,
1 Msp. Kardamom,
1 TL Backpulver
1 TL Salz (*gestrichen*) und nach Belieben
Thymian (*frisch*) mischen.
100ml Sojamilch und
150g Sojajoghurt (*natur*) langsam dazugeben und gut rühren.

Etwas Öl

Eine Æbleskiver-Pfanne erhitzen und
in die Löcher füllen.

Wenn die Pfanne heiß ist, die Löcher zu $\frac{3}{4}$ mit Teig füllen.
(*Die Pfanne darf nicht zu heiß sein, da die Nuluusaq sonst zu schnell braun werden,
drinnen aber noch nicht fertig sind*). Mit einer Stricknadel oder einem Schaschlickspieß
wenden, wenn sie von außen braun werden. (*Wenn es schwer geht sie zu wenden, sind
die noch nicht ganz fertig*).

Ergibt: ca. 7 Pfannen á 7 Stück

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Bratzeit: Gesamt ca. 35 Minuten