

Laufabrauð (*aus Island*)

210g Mehl,
½TL Backpulver und
1 EL Zucker in einer Schüssel vermischen.
150ml Sojamilch erhitzen und
1 EL Margarine darin schmelzen. Beides zu den trockenen Zutaten geben
und zu einem festen, geschmeidigen Teig verkneten,
bis er ausgekühlt ist.

Den Teig in 10 Stücke teilen und zu Bällen formen. Auf einer bemehlten Fläche die Bälle auf 20cm Diameter ausrollen. Etwa 30 Minuten liegen lassen. Anschließend die Fladen mit einem Taschenmesser/Laufabrauðsjárn durch Einschneiden und Umklappen verzieren. In einem Topf oder einer Fritteuse

Frittieröl auf 200°C erhitzen und die Fladen nacheinander goldbraun frittieren. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Nach dem Abkühlen evt. In einem Luftdichten Gefäß aufbewahren.

Ergibt: 10 Stück
Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
Frittierzeit: Etwa 20 Minuten