



Liebe Kunden,

für einen ungetrübten Genuss unserer Kroppkakor folgen Sie bitte je nach vorhandenen Küchengeräten unseren Zubereitungsvorschlägen. Bitte nicht im Wasser kochen: Da unsere Kroppkakor ohne die üblichen Bindemittel Getreidemehl und Ei hergestellt werden und die Stärkegehalte der Kartoffeln je nach Jahreszeit schwanken, drohen Sie im Wasserbad zu zerfallen. Für Rückfragen und bei Problemen stehen wir gerne zur Verfügung.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Hannelore und Martin Kücke

Zubereitung unserer Kroppkakor

im Sieb über siedendem Wasserbad	Mikrowelle	Dampfgarer
Frische Kroppkakor		
Wasser in einem Kochtopf zum Sieden bringen, über das leicht siedende Wasserbad ein Sieb hängen und den Kroppkakor für 15 Minuten im Sieb erwärmen	Den Kroppkakor mit einer Mikroellenhaube abdecken und für 2 bis 3 Minuten bei ca. 700 Watt erwärmen.	Den Kroppkakor in den Dampfgarer geben und für 15 Minuten erwärmen.
Tiefgefrorene Kroppkakor		
Wasser in einem Kochtopf zum Sieden bringen, über das leicht siedende Wasserbad ein Sieb hängen und den Kroppkakor für 25 Minuten im Sieb erwärmen. Alternativ zum Sieb kann auch ein Leinentuch über das Wasserbad gespannt werden	Den Kroppkakor mit einer Mikrowellenhaube abdecken, für 5 Minuten defrost/auftauen einstellen und anschließend für weitere 2-3 Minuten bei ca. 700 Watt erwärmen	Den Kroppkakor in den Dampfgarer geben und für 25 Minuten erwärmen
Falls Sie über ein Einstechthermometer verfügen: Der Kroppkakor sollte eine Innentemperatur von mindesten mindestens 70 °C haben.		