

Hjemmelavede klatkager

Risengrød står højt på ønskesedlen i julemånederne for både store og små. Slipper appetitten op inden gryden er tom, så gem grøden og lav lækre klatkager til kaffen.

Ingredienser:

ca. 600 gram kold risengrød

2 æg

2 tsk. vaniljesukker

2 spsk. sukker

½ tsk. salt

1 dl hvedemel

Smør eller margarine til stegning.

Evt. lidt revet citron- eller appelsinskal. For mere julestemning kan der tilsættes lidt kanel til dejen.

1. Rør den kolde grød i en skål, så den bliver "løs".
2. Pisk de to æg let sammen inden de røres i grøden.
3. Tilsæt vaniljesukker, sukker og salt. Tilsæt revet citrusskal og kanel, hvis I ønsker mere smag.
4. Sigt melet i og rør det ud i dejen.
5. Steg klatkagerne på panden ved jævn varme til de er gyldne og lækre på begge sider.

- Server klatkagerne som de er eller med sukker og syltetøj.

Velbekomme



Aalborg
Kommune



Madservice
Aalborg