Klatkager (Danske rislapper)



Ingredienser

♥ 500 g kald, ferdiglaget risgrøt
♥ 2 egg
♥ 2 ss sukker
♥ 1 ts vaniljeekstrakt (se tips)
♥ 50 g hvetemel

Steking:
♥ smør

Servering:
♥ melisdryss,
♥ kanelsukker (se tips) og/eller
♥ syltetøy

Fremgangsmåte

Rør i den kalde risgrøten slik at den blir myk. Bland inn egg, sukker, vaniljeekstrakt og hvetemel og rør til deigen er jevn.

Sett bollen i kjøleskapet i 30 minutter, slik at deigen får svelle litt.

Stek små pannekaker i middels varm stekepanne med litt smør. Pannekakene skal få lett gyllen farge på begge sider.

Serveres varme med melisdryss og/eller syltetøy. Det er også supergodt å drysse pannekakene med kanelsukker (se tips).

Tips

♥ Vaniljeekstrakt kan gjerne byttes ut med vaniljesukker.

♥ Kanelsukker lager du ved å blande 1 dl sukker med 1 ts - 1 ss kanel (avhengig av hvor sterk kanelsmak du liker).

♥ Bruk 1-2 store spiseskjeer deig til hver lapp (ca 0,5 dl). Ikke stek mer enn ca 4 lapper av gangen. Lappene flyter litt utover under steking.

♥ Klatkager serveres helst nystekte!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/klatkager-danske-rislapper