

Klatkager af risengrød

500 g Risengrød
2 spsk. Hvedemel
2 spsk. Mælk
2 Æg
1 spsk. Sukker
1 tsk. Vaniljesukker

Til bagning:

50 g Smør

- Mel røres i risengrøden.
- Æggene piskes sammen og tilsættes.
- Mælk tilsættes lidt efter lidt, til det har en konsistens som en lidt tyk havregrød.
- Dejen smages til med sukker og vaniljesukker, evt. kardemomme, citronskal eller muskat.
- Smelt smør på en varm pande, når den bobler op og er lysebrun lægges dejen på i klatter.
- De bages lysebrune på begge sider.