

KRABBELURER (15-20 st)

1,5 dl socker

2 ägg

1,5 dl mjölk

4 dl mjöl

1 tsk bakpulver

1 tsk vaniljsocker

Smaksätt eventuellt med t.ex. pepparkakskryddor, russin, bär, mosad banan, nötter eller rivet äpple.

(Eventuellt socker och kanel att vända i efter gräddning.)

Smör eller margarin till stekning.

Rör ihop alla ingredienser.

Lägg små klickar i stekpannan eller muurikkan (stekhäll) och grädda på båda sidor över elden. Lägg i eventuell fyllning t.ex. bär innan du vänder dem.

Vänd eventuellt de färdiggräddade krabbelurerna i socker och kanel.

Godast är att äta dem alldeles färska!

