
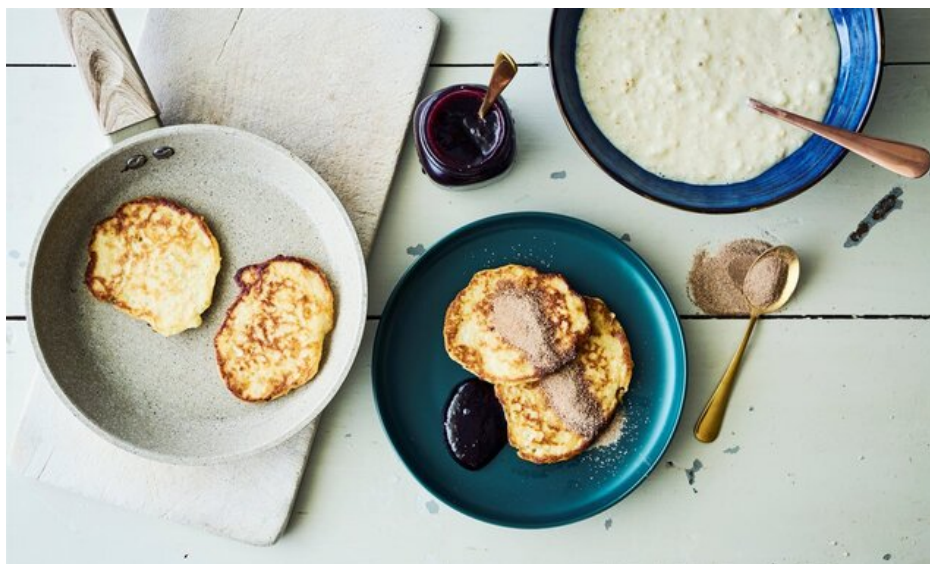


Klatkager

12 - 16 stk.

 Op til 25 Min.

Ingredienser:

Klatkager:

500 g færdig risengrød (kold)
2 æg str. M/L
40 g hvedemel
30 g finvalsede havregryn
30 g sukker
2 tsk. Dr. Oetker Økologisk Vanilla
Paste
smør til stegning

Topping:

syltetøj
Dr. Oetker Kanelsukker

1 Klatkager:

Kom risengrød, æg, hvedemel, havregryn, sukker og vaniljepasta i en skål, og rør det godt sammen.

Varm en pande op på medium varme, kom en klat smør på og lad det bruse op. Fordel skefulde af dejen i små klatter.

Steg et par minutter på hver side ved jævn varme, til klatkagerne er gyldne. Tilsæt eventuelt mere smør undervejs, hvis det bliver nødvendigt. Hold de færdige klatkager varme i ovnen ved lav temperatur mens resten steges færdige.

Server klatkagerne med syltetøj og kanelsukker.



Tips:

Hvis risengrøden er uden salt så kom gerne 1 knsp. fint salt i dejen.

For den perfekte smagsoplevelse til julehyggen så prøv at server klatkagerne med hjemmelavet [Cremet julemarmelade](#).