



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 svulle 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 kanelmak 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 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

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