



Risklatter = Klatkager. (Ca. 4 portioner.)

Har du lavet risengrød? Så er der sikkert lidt til overs til at lave lidt lækkert.

Hvis ikke så kan du lave en lille portion: Ca. ½ ltr. mælk, 3/4 dl. ris - Salt.

Varm mælken op og kom risene i og lad det småkoge i ca. 1 time. Rør jævnligt rundt så det ikke brænder på, og når det er færdigkogt til en jævn og god grød, skal det tages af for køling.

Kom ca. 1/4 tsk. salt i grøden og rør det godt rundt. Efter køling kan grøden så laves til klatkager.

Kom risengrøden (Ca. 1. tallerken fyldt.) Op i i stor røreskål og tilsæt følgende:

1 Dl. Mel - 1 Spsk. Melis (Sukker) - 1. Æg. Reven citronskal ell. et skvat citronsaft.

(Man kan også komme lidt hakkede mandler og eller ½ dl. rosiner i. Og man kan også komme 1.tsk. kanel i.)

Rør det hele godt sammen til en jævn fast dej og bag dem på en forvarmet pande.

Kom lidt fedtstof på den forvarmede pande (Margarine/smør/Olie.) Og kom så ca. 4 klatter på panden ad gangen.

(Ca. 1 grydeske fyldt pr. klat.) De skal så bages færdige til de er gyldenbrune på begge sider.

De serveres så varme med sukker, flormelis, syltetøj, abrikossovs, frugtmos. Kan også serveres med Nutella og eller Is.