

OPSKRIFT: Krabbelurer



Billedet er fra 'Bogen om bålmad' af Eva og Nicolai Tram, Foto: Eva Tram

Der bliver ca. 12 stk. af en portion dej.

Ingredienser

2 æg
2 spsk sukker
1 dl sødmælk
2½ dl hvedemel
1½ tsk bagepulver
Mere sukker
1 bakke hindbær
1 bakke blåbær
1 bundt mynte
50 g smør til stegning

Sådan gør du:

1. Tænd dit finske komfur og lad flammerne lægge sig. Imens forberedes dejen. Pisk æg og 2 spsk sukker luftigt, tilsæt mælk og rør sammen. Bland mel og bagepulver og pisk sammen med æggene og mælken. Drys så meget sukker, du synes (jeg brugte ca. 200 g), ud på et fad og vend hindbær, blåbær og plukket mynte heri.

2. Sæt en pande på bålet og lad den varme igennem. Tilsæt smørret og lad det bruse op. Læg dejen på panden med en spiseske, steg hver kage gylden på den ene side. Vend og steg gyldne på den anden side også. Læg dem med det samme over i fadet med sukker og bær og vend dem, så de bliver dækket godt til.

Spis krabbelurerne ved at folde dem som en taco med lidt bær og mynte i midten. Dette er ikke traditionelt svensk, men det virker!

Husk at holde dig til, for de bliver hurtigt spist, mens du står og steger den næste omgang.