



Ingredienser

400 g risengrød
2 spsk. sukker
1 tsk. vanillesukker
1 spsk. kanel
2 æggeblommer
2 æggehvider
ca. 3 spsk. mel
Smør eller olie til stegning

Beskrivelse

Rør risengrød med sukker, mel, vanillesukker, kanel og æggeblommer. Pisk æggehvider luftige og rør et par spsk. i dejen. Vend resten af æggehviderne forsigtigt i. Vend til sidst lidt mel i dejen.

Varm en pande op med fedtstof og kom dejen på i klatter med en spiseske. Steg klatkagerne gyldenbrune ved middel varme.

Server klatkagerne med marmelade og flormelis.