

# Krabbelurer



Skrabbelucker, krabbelurer eller krudelutter. Kärt barn har många namn.

Ca 12 st  
4 1/2 dl vetemjöl  
1 dl strösocker  
2 tsk bakpulver  
1 msk vaniljsocker  
2 ägg  
2 dl mjölk eller filmjök  
Flytande margarin till stekning

## **Garnering:**

Strösocker  
Kanel

Blanda samman alla de torra ingredienserna. Tillsätt sedan äggen under vispning och därefter mjölken/filmjölken. Vispa till en slät smet. Ta med smeten i en bunke med lock ut i skogen och stek små ”plättar” i stekpanna. De sväller upp och blir ganska tjocka. Strö eller vänd de i socker och kanel på och ät dem alldeles färska och varma.