

Staffiga bidrag till lokala naturvårdsprojekt är medfinansier för genomförandet av detta projekt.

JUL-KRABBELURER



1,5 dl socker
2 ägg
1,5 dl mjölk
4 dl mjöl
1 tsk bakpulver
1 msk pepparkakskryddor

Smör eller margarin till stekning. Vispad grädde, lingonsylt och frysta lingon till servering.

Rör ihop alla ingredienser. Lägg små klickar av smeten i stekpannan eller på stekhäll över elden och grädda på båda sidor. Smeten räcker till 15–20 krabbelurer.

Godast är att äta dem alldeles färska.

Servera med lingongrädde (grädde blandad med lite lingonsylt) och garnera med frysta lingon.