

Krabbelurer, 6 st

Recept för utomhusmatlagning



Redskap	Ingredienser
dl-mått tsk-mått spiralvisp något att knäcka ägg i sked en bunke fat till den färdiga kakorna (ej porslin) grytlappar liten plastlåda stekspade stekpanna i gjutjärn grill kol eller briketter något att tända grillen med, tex eldgaffel eller grilltändare vatten att släcka elden med	1 ägg ½ dl strösocker 2 ¼ dl vetemjöl ½ krm salt ¾ dl mjölk (mjölkfritt går bra) 1 tsk bakpulver 1 tsk vaniljsocker Att steka i: flytande margarin (mjölkfritt går bra) Att doppa i: ½ dl strösocker 1 tsk kanel

Gör så här

	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Sätt upp långt hår.<input type="checkbox"/> Sätt på förkläde.<input type="checkbox"/> Tvätta händerna.
	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Läs igenom hela receptet.<input type="checkbox"/> Fördela dagens arbetsuppgifter<input type="checkbox"/> Se till att grillen är redo.
	<p>Häll i en liten bunke:</p> <ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> 2 ¼ dl vetemjöl<input type="checkbox"/> ½ dl strösocker<input type="checkbox"/> 1 tsk bakpulver<input type="checkbox"/> 1 tsk vaniljsocker<input type="checkbox"/> ½ krm salt <p><input type="checkbox"/> Blanda om allt.</p>
	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Knäck ägget i ett glas* och häll sedan över det i bunken.<input type="checkbox"/> Häll i ¾ dl mjölk.

Text & foto - Carola Hagdahl

Tecknade illustrationer - Ämma Hagdahl



- Vispa till en klumpfri smet.

**Du kan göra smeten på plats ute. Är du ute är det bra att undvika saker i glas eller porslin som kan gå sönder ute.*

Du kan också förbereda smeten hemma. Lagg då smeten i en plastlåda med tätt lock och ta med ut.



- Ställ en gjutjärnspanna på grillgallret.
- Häll i lite flytande margarin och låt det smälta.



- Klicka ut smeten i stekpannan.
- Hur många du får plats med beror på hur stor din stekpanna är.
- Det ska vara lite mellanrum mellan krabbelurerna.



- När ytan stelnat och det bildas luftblåsor brukar det vara lagom att vända på dem.



- Stek nu dem på andra sidan så att båda sidorna blir gyllenbruna.

Är det för varmt på grillen? Prova att flytta stekpannan till en annan plats på grillgallret.

**Kom ihåg att stekpannan är varm!
Använd grytlapp när du tar i den!**



- Lägg ½ dl socker och 1 tsk kanel i en plastburk.
- Blanda om.

Ska du på utflykt är det smart att förbereda detta hemma och ta med den färdiga socker/kanelblandningen i en burk med tätt lock.



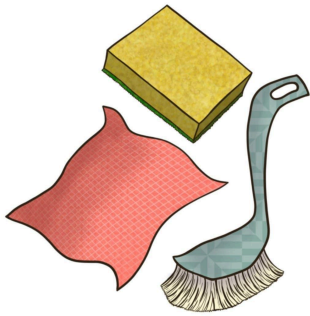
- Vänd de färdigstekta krabbelurerna i socker- och kanelblandningen.



Krabbelurer är en trevlig kaka att göra när man är på utflykt. Den är som en blandning mellan sockerkaka och amerikansk pannkaka. Den är godast helt nylagad.



Du kan grädda krabbelurer på grillen eller på en eldstad där du har ett galler eller direkt på en stekhäll. När kolen är vit är den mycket varm och går bra att laga på. Se till att du har en stekpanna som tål mycket hög värme och inte har några plastdetaljer på till exempel handtaget. Kom ihåg att släcka elden ordentligt när ni är klara. Du kan såklart steka dina krabbelurer i en stekpanna inne på spisen också.



- Även om man lagar mat ute måste man vara noga med hygien och tvätta sina händer och ha rena redskap. Ibland kan det underlätta att ta med våtservetter. Ska du ta hem disken och diska hemma, se till att du har en plastpåse att lägga disken i. Ska du diska på plats behöver du ha en gryta att värma diskvatten i. Är du ute på gården eller i din trädgård så går du såklart in och diskar som vanligt.