

Krabbelurer (ca 14 st)

Vi har gjort krabbelurer som efterrätt när vi grillat utomhus på vintern och det är extra gott med något varmt. Ingredienserna kan förberedas i förväg och är lätta att hantera utomhus. Det går förstås även bra att grädda dem på spisen som vanligt. En plättlagg är praktisk att grädda i, men stekpanna funkar också. Kärt barn har många namn. Krabbelurer kallas även pösplättar, skrabbelucker och snoobelurer, och jag tycker de smakar precis som jag minns min mormors smultbullar som hon gjorde på vanlig sockerkakssmet.



2 ägg
1 dl strösocker
2 dl mjölk
5 dl siktad dinkel, helst stenkvarnsmald
2 tsk bakpulver
2 tsk vaniljsocker
smör att steka i
(ev. 0,5 – 1 g finstött saffran)

Vispa ihop socker och ägg. Tillsätt mjölken, och sedan mjöl, bakpulver, vaniljsocker och ev. saffran och rör noga tills smeten är slät. Den ska vara tjock.
Värm en plättlagg på medelvärme och klicka ner smeten i smörad panna. Grädda 2-3 min på varje sida tills de fått lagom färg.

Tips: Krabbelurer kan varieras på olika sätt, exempelvis med saffran om man gillar det. Vi har gjort krabbelur-semlor genom att grädda två plättar per semla, en klick mandelmassa utrörd i grädde i mitten på botten-plätten, spritsad vispgrädde runt mandelmassan, en plätt ovanpå och litet florsocker på toppen. Florsocker är lätt att pudra över från en tesil. En enklare variant är en klick god sylt och kanske litet grädde. Ännu enklare är att bara stoppa krabbelurerna ljumma från plättlaggen rakt i gapet. Smeten kan göras några timmar i förväg. Den går att spara i kylen om det blir något kvar, och grädda dagen efter. Det är praktiskt att vispa grädden ganska fast och stoppa den i en spritspåse som man tar med till grillen. Även påsen med grädde går förstås bra att spara och använda dagen efter.