



Övningar att göra
tillsammans med
din klass ute!

Sammanställda av
Naturskolorna i
Uppland

RECEPT

KRABELURER

SOCKERKAKSPLÄTTAR - CIRKA 12 STYCKEN

FRÅN UPPSALA NATURSKOLA

NI BEHÖVER:

En Muurikka eller annan stekhäll

SÅ HÄR GÖR NI:

Ingredienser:

1,5dl strösocker
4,5 dl vetemjöl
2 tsk bakpulver
1 tsk vaniljsocker
2 ägg
1,5 dl mjölk
Smör eller margarin till stekning



1. Blanda strösocker, vetemjöl, bakpulver och vaniljsocker i en bunke.
2. Tillsätt äggen och mjölken och rör till en slät smet.
3. Smält smör eller annat matfett i en stekpanna eller på en muurikka.
4. Klicka ut cirka en halv deciliter smet till varje krabbelur – det kan vara klurigt att få ut smeten i lagom stora portioner, använd soppstev och slickepott, eller klura ut ett eget bra sätt!
5. Se till att det finns tillräckligt med fett i pannan.
6. Vänd krabbelurerna när de fått lite färg på undersidan och håller ihop.
7. Doppa de färdiga krabbelurerna i strösocker. Ät och njut!

Om man vill kan man också hälla ut smeten i skojiga former – krabbelurer!