

Havregrøds klatkager med revet æble, pære og kanel



Ingredienser.

2 dl. havregryn.

4 dl. vand.

¼ tsk. salt.

2 æg.

100 g. fuldkorns speltmel eller anden fuldkorns mel.

½ dl. minimælk.

2 tsk. vaniljesukker.

Flydende margarine, smør eller olie

2 æbler

Lidt kanel

Tilberedning.

Havregryn, vand og salt koges til havregrød i en gryde.

Grøden kommes i en skål og afkøles.

Æg, mel, mælk og vaniljesukker røres sammen med havregrøden.

Lidt margarine kommes på en varm pande og klatkagerne bages som små tykke pandekager.

Bages til de er gyldne på begge sider og dryppes med lidt citronsaft.