

Knøplingskager

(ca. 40 stk.)



1 stor kop mælk
1 stor kop mel
2 tsk. sukker
1 eller 2 æg
Lidt salt
Lidt vaniljesukker

Rør mel, sukker og salt sammen med mælken.

Tilsæt æg og rør massen godt til den bliver let og fyldende.

Opvarm i mellemtiden fedtet og formen til tilpas bagevarme.

Tag formen op af fedtet og lad formen dryppe godt af, så intet fedt kommer i dejen.

Sænk langsomt formen i dejen og lad den blive stående i nogen tid i dejen, men lad ikke dejen løve over den øverste kant på formen.

Når dejen hæfter til formen, sænkes den ned i fedtet, og vaflen bages gylden.

Alt fedt kan anvendes, men palmin er bedst.