

Lägereldsrecept

Krabbelurer

- 1 ägg
- 1 deciliter socker
- 2½ deciliter vetemjöl
- 1 deciliter mjölk
- 1 tesked vaniljsocker
- ½ tesked bakpulver
- ½ tesked salt
- Smör att steka i
- Socker och kanel att strö på

Gör så här:

1. Vispa ägg och socker ordentligt
2. Rör ner mjölk, vetemjöl, vaniljsocker, salt, bakpulver
3. Smält smör i stekpannan
4. Klicka ner smeten i stekpanna och grädda över elden.
5. Lägg socker på ett fat och vänd krabbelurerna i sockret. Strö över kanel.

Hotam Totam

Kallas även Scoutgodis, Strövgodis, Rövgodis – kärt barn har många namn!

- Havregryn
- Socker
- Smör
- Kanel eller kakao

Gör så här:

1. Blanda ihop allt till en gegga direkt i stekpannan.
2. Smaka av tills det smakar bra.
3. Stek i stekpannan, gärna över öppen eld.
4. Rör om så att det inte bränner fast.
5. Stek tills sockret börjar karamelliseras, alltså börjar mörkna.
6. Glufsa.

Pinnbröd

5 st pinnbröd

- 4 deciliter vetemjöl
- 1,5 deciliter vatten
- 2 kryddmått salt
- 2 kryddmått bakpulver

Gör så här:

1. Blanda mjöl, salt och bakpulver i en bunke.
2. Späd med vatten och blanda till en deg. Rör och knåda så att den inte är kladdig.
3. Fixa en pinne att rulla degen runt.
4. Rulla degen till avlånga korvar, cirka 1 cm diameter och 20 cm långa. Linda runt toppen och sedan ner runt grillpinnen i en spiral. Kläm fast degen.
5. Grilla pinnbrödet 5-10 minuter runt om så att det får färg och är genombakt.
6. Låt svalna så att du kan ta i brödet. Pilla försiktig loss brödet. Ta tag i det och vrid loss det försiktigt, eller gnag direkt från pinnen.

Kolbullar

- 100 gram rökt och tärnat fläsk, helst torrsaltat (amerikanskt)
- 4 deciliter vatten
- Ungefär 4 deciliter vetemjöl
- En halv matsked salt

Blanda vatten, mjöl och salt till en smet som är något tjockare och segare än pannkakssmet. Bryn lite av fläsket i stekpanna över öppen eld. Häll därefter smet i pannen på det stekta fläsket. Kolbullen skall bli ungefär dubbelt så tjock som en pannkaka. Stek båda sidorna. Servera med lingonsylt.

Kolbottnar

Lika delar mjölk och vatten. Lika delar korn- och vetemjöl och lite salt rörs ihop till en flytande smet. Häll i lagom mängd smet i en varm och smord panna, luta pannen och gör samtidigt en roterande rörelse så att smeten flyter ut mot kanterna. Gräddas över öppen eld. Serveras med smör och messmör.