

Mor Lizzi's opskrifter.

Vandbakkelser.

1½ dl. vand,

½ tsk. sukker og 75 gr. margarine bringes i kog.

Tages af ilden og 75 gr. mel piskes i og gryden sættes på varmen igen og dejen røres til den slipper gryden.

Dejen køles af til ca. håndvarm. 2 æg piskes i, et ad gangen.

Dejen formes enten som 2 stænger eller 10-12 små kager og bager ved 200 gr. i 25 min. på nederste rille.

OVNEN MÅ IKKE ÅBNES – DA KAGERNE ELLERS FALDER SAMMEN,

