

PANDEKAGER

TIL 60-70 små pandekager

TID: 1 1/2 time

SVÆRHEDSGRAD: 2

SÆSON

HELE ÅRET

DET SKAL DU BRUGE

- 12 æg
- 600 g. hvedemel
- 50 g. sukker
- 1 vaniljestang
- 50 g. smør
- 15 dl. mælk



SÅDAN GØR DU

1. Flæk vaniljestangen på langs og skrab vaniljekornene ud.
2. Pisk æg, mel, sukker og vaniljekorn sammen.
3. Smelt smørret. Pisk det smeltede smør og mælken i dejen.
4. Tag en opøser og fordel 3 eller 4 små portioner dej på en stor middelvarm pande. Til første portion pandekager puttes en lille klat smør på hver pande.
5. Bag pandekagerne til de er gyldne.



TIPS OG TRICKS

- Prøv at rive citronskræl fra en økologisk citron i dejen—det smager fantastisk.
- Prøv dig frem med forskellige krydderier i dejen f.eks. kardemomme eller kanel.
- De friskbagte pandekager smager herligt sammen med meget forskelligt tilbehør prøv f.eks. sirup, frisk frugt/bær eller honning.