

PANDEKAGER

TIL 12 SMÅ PANDEKAGER
TID: 45 min



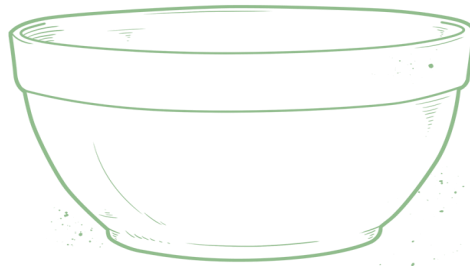
DET SKAL DU BRUGE

- 2 æg
- 100 g hvedemel
- 10 g sukker
- ½ vaniljestang
- 10 g smør
- 3 dl mælk



SÅDAN GØR DU

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



TIPS OG TRICKS

- Riv citronskræl fra en økologisk citron og pres saften fra citronen og kom det i dejen, det smager fantastisk.
- Prøv dig frem med forskellige krydderier i dejen f.eks. Kanel og kardemomme.
- De friskbagte pandekager smager herligt sammen med meget forskelligt tilbehør prøv f.eks. sirup, frisk frugt/bær eller honning.