

AMERIKANSKE PANDEKAGER

SÆSON

HELE ÅRET

TIL: 30 STK.
TID: 1 TIME



DET SKAL DU BRUGE

SKÅL 1

225 g. hvedemel
75 g. boghvedemel
2 tsk. bagepulver
1 tsk. natron
2 spsk. sukker
1 tsk. salt

SKÅL 2

2 æg.
5 d. Kærnemælk

Smør til stegning

SÅDAN GØR DU

1. Bland alle de tørre ingredienser i SKÅL 1.
2. Bland resten af ingredienserne i en anden SKÅL 2.
3. Bland indholdet af de to skåle.
4. Kom smør på en pande.
5. Brug en opøser til at ligge dejen ud som små tykke pandekager på en pande.
6. Bag pandekagerne til de er gyldne.



TIPS OG TRICKS

- Hvis du ikke har kærnemælk kan du bruge et andet surmælksprodukt.
- Hvis du syntes at dejen er for tyk kan du tilsætte lidt mælk til konsistensen passer.
- Prøv at krydre pandekagerne med f. eks. kardemomme, vanilje, kanel eller revet citronskal.
- Hvis du vil lave pandekagerne glutenfri kan du skifte hvedemelet ud med boghvedemel.
- Pandekagerne kan laves dagen før du skal bruge dem og lunes i ovnen inden der serveres.