Oppskrift

Pannekaker à la Lise Finckenhagen



Pannekaker er perfekt til sammenkomster som bursdag, fest eller 17. Mai! Eller som noe ekstra godt i hverdagen. Alt er godt på pannekaker! For en frisk variant anbefaler vi rørte eller friske bær. Er du av den søtere typen er det enkelt å bare bruke syltetøy. I denne oppskriften får du cirka 12 pannekaker.

1

Lag pannekakerøren

Bland mel, sukker, salt og kardemomme i en bolle. Visp sammen melk og egg og visp blandingen gradvis inn i det tørre. Rør til slutt smeltet smør og la røren hvile (svelle) i 20-30 minutter.

2

Smelt litt smør i pannen (det er ikke nødvendig med mye fett fordi det er smør i røren). Hell i en passende øse med røre og drei på pannen så røren blir jevnt fordelt.

3

Stek pannekakene

Stek pannekakene pent gylne på begge sider over middels høy varme. Pass på å ikke ha for høy varme.

4

Fyll og topping

Alt passer på pannekaker. Du kan for eksempel bruke rørte bær, friske bær og/eller syltetøy, pisket krem eller creme fraiche. Flytende honning eller lønnesirup. Hakkede nøtter som for eksempel pistasj eller mandler toppet med et melisdryss. Nam!

Ingredienser

Pannekakerøre

PRIOR egg	3 stk
Mel	250 g
Hvitt sukker	2 ss
Salt	0,25 ts
Kardemomme	1 ts
Melk	5 dl
Smør	50 g (smeltet)
Smør	til steking

Forslag til fyll og topping

Bringebær	
Melis	
Rørte bær	
Syltetøy	
Honning	
Nøtteblanding (mandel, valnøtt, pistasjnøtt og hasselnøtt)	

Allergener

Egg

- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose
- Nøtter