



Pandekager

Haver til Mavers klassiker

Antal: Til 4-6 personer. **Sæson:** Hele året

Læs opskriften igennem
og fordel opgaverne,
så alle har noget at lave.

I skal bruge

3 dl hvedemel

2 tsk rørsukker

1 tsk vaniljesukker, kanel
eller kardemomme

½ tsk salt

3 æg

3 dl mælk

Olie til stegning

Sådan gør I

- 1 Bland de tørre ingredienser (mel, sukker, krydderi og salt) sammen i en mindre skål.
- 2 Pisk æg og mælk sammen i en anden skål og rør det i melet. Rør til der ikke er klumper i dejen. Lad den hvile lidt.
- 3 Inden I begynder at bage pandekagerne, skal dejen røres igen. Hvis dejen er for tyk til at flyde ud på panden, kan der tilsættes lidt mere mælk.
- 4 Varm en pande op på komfuret og kom lidt olie på. Hæld lidt dej på og drej panden, så dejen fordeler sig i et tyndt lag.
- 5 Når pandekagen er fast og gylden på bagsiden, vendes den med en paletkniv.
- 6 Tag pandekagen af, når den er gylden og bagt på den anden side også.
- 7 Gentag med resten af dejen.

“Jeres egne ideer”

- hvordan vil I være kreative
med denne ret?

★ TIP ★

Når I kommer hjem: Pandekager kan nydes med flydende honning, sirup, banan, æblekompot, jordbær eller prøv med revet gulerod med appelsinsaft og frisk mynte.