

Pandekager

10-12 stk.

Ingredienser

2 æg

1 spsk sukker

Lidt salt

250 g mel

4 dl mælk

1 dl øl

25 g smør eller margarine – samt til bagning

Tilbehør

Sukker og syltetøj. Evt. ahornsirup

Æggeblomme og sukker røres godt. Mel, mælk og øl tilsættes skiftevis i små portioner og dejen piskes til den er blank og smidig. Hviderne piskes stive og tilsættes (forsigtigt) sammen med lidt salt lige før bagning. De 25 g smør i dejen sparer meget på fedtstoffet ved bagningen og gør pandekagerne ekstra skøre. Den hede pande fedtes med en lille skefuld smeltet fedtstof. Dejen hældes fra kande i tyndt lag på panden, så hele bunden er dækket, og pandekagen bages over rask ild, idet panden rystes og drejes let, til pandekagens kant er lysebrun. Med et raskt kast eller med en paletkniv vendes pandekagen og bages et øjeblik på den anden side.

Pandekagerne holdes varme og kan enten foldes sammen i fire dele eller lægges over hinanden, efterhånden som de bages.

De må serveres så friskbagte og hede som muligt med sukker og syltetøj. (Jordbær, Hindbær, Ribs eller Stikkelsbær)