



# Pandekager

Den internationale pandekagedag er altid tirsdagen efter påske, men pandekager fortjener at blive spist året rundt, morgen, middag og aften. De er super nemme at lave. Kræver kun få enkelte ingredienser .

## Ingredienser: 8-10 stk.

3 æg  
1½ dl mel  
1-2 spsk. smeltet smør eller olie  
3 dl mælk  
½-1 tsk. salt  
1 spsk. sukker  
Lidt citronsaft  
Vaniljesukker alt efter smag.

1. Pisk æg og mel sammen til alt melet er rørt ud og tilsæt smeltet smør eller olie.
2. Tilsæt salt, sukker og lidt citron. Tilsæt lidt vaniljesukker, hvis de skal bruges i det "søde køkken".
3. Dejen har godt af at "hvile" en halv times tid, men den kan også bruges med det samme.
4. Varm lidt fedtstof på en pande og fordel ca. 1 dl. dej på panden. Vend pandekagen når den har sat sig over det hele og begynder at blive brun i kanten.

Server dem på klassisk vis med syltetøj og sukker.

Alternativt kan de laves som en pandekagelagkage, hvor den lægges lag på lag med ex. Nutella, banan, flødeskum, syltetøj osv. Kun fantasien sætter grænser.

- Tip 1: Tilsæt lidt havregryn og moste bananer til dejen.  
(evt. lidt ekstra mælk)
- Tip 2: Brug kærnemælk i dejen og undlad sukkeret så de kan bruges som "madpandekager".

**Velbekomme**