



Pandekager - familiens favorit





Pandekager – familiens favorit

En opskrift på helt klassiske pandekager – med et lille twist af surdej. Surdejen giver de tynde pandekager en mere interessant smag.

Den smager, som en pandekage skal, men med en dybere smag. Jeg vil nemlig have pandekager, der smager af noget. Derfor har pandekagerne, udover surdej, også fået selskab af øl, kardemomme og citron. Bare duften, når jeg bager pandekagerne, gør mig glad.

Jeg spiser dem allerhelst med lidt sukker og masser af friskpresset citronsaft. Eller bare for sig selv – i hånden. Som et nemt mellemmåltid.

Det skal du bruge



Ca. 18 stk.

- 225 g hvedemel
- 40 g rørsukker
- 1 ½ tsk kardemommefrø, knust
- ½ tsk fint salt
- 275 g mælk
- 300 g øl - jeg bruger en mørk hvidtøl, men du kan også bruge almindelig pilsner
- 100 g overskudssurdej
- 2 tsk revet øko citronskal
- 4 æg
- 45 g smør, smeltet + smør til at stege i

Smelt smørret – det kan du med fordel gøre på den pande, du skal bage pandekagerne på. Stil det til side, indtil det skal bruges. Kom alle de tørre ingredienser i en skål, og rør dem sammen. Hæld mælk ved, og rør godt sammen med et piskeris, til der ikke er klumper tilbage i dejen. Tilsæt øl og overskudssurdej. Pisk grundigt igen. Kom revet citronskal i. Tilsæt ét æg ad gangen, og pisk mellem hvert æg til dejen er homogen. Hæld det smeltede smør i, og rør igen dejen godt igennem. Lad dejen hvile og trække smag i 30-60 minutter på køl.

Pandekagerne steges på en pande - jeg bruger en pande på 20 cm i diameter. Kom smør på panden, lad det smelte, og hæld ca. ½ dl pandekagedej på panden, og fordel det. Steg pandekagen godt på hver side. Fortsæt til alt dejen er stegt til pandekager. Nyd!

Tip: Hjemmelavede pandekager er også gode kolde. Er der pandekager i overskud, så er de en god hapser i madpakken.