



M unkebo
M and
M ad, der simrer

21. november 2013

Dessert

Æblepandekager med lakridsflødeskum (opskrift til 5 personer).



Ingredienser:

2 æbler, 175 g mel, $\frac{1}{2}$ tsk salt, $\frac{3}{4}$ l mælk, $\frac{1}{2}$ l piskefløde, $1\frac{1}{2}$ spsk sukker, 4 æg, smør.

Det hele (bortset fra æbler og piskefløde)) blendes sammen og stilles i køleskab i 15 minutter. Imens rives 2 skrællede æbler groft på rivejern.

Lidt smør steger på panden. Dej hældes på og en lille skefuld æbler fordels på pandekagen, inden den vendes og bager færdig på æblesiden. De færdigbagte pandekager holdes lune til serveringen.

Fløden piskes til skum. Smages til med lakridspulver (PAS PÅ!!), og stilles i køleskab indtil servering.

Placer en skål med flødeskum på midten af et fad og anret smukt pandekagerne rundt om.