



**M** unkebo  
**M** and  
**M** ad, der simrer

26. januar 2017

## Dessert

### Dessertpandekager (4 personer).

**Ingredienser:** 150 g hvedemel, 3 dl sødmælk, 1 knsp. salt, 4 æg, 25 g smør, 1 spsk. sukker, smør til stegning. **Fyld:** abrikos- eller appelsinmarmelade. **Pynt:** 1 pose mandelflager, 1 spsk. flormelis.

Rør mel, mælk og salt sammen. Lad det hvile i mindst en halv time.

Rør æg, smeltet smør og sukker i dejen.

Bag pandekagerne i smør på panden. Der bliver 8-12 tynde pandekager alt efter pandens størrelse.

Rul pandekagerne eller fold dem i trekant med hver en skefuld abrikos eller appelsinmarmelade og læg dem i et smurt ildfast fad.

Drys pandekagerne med flormelis og mandelflager, og sæt fadet i en 200 grader varm, alm. ovn i 10 minutter.

Server pandekagerne med blød vaniljeis eller piskefløde. Har man en sjat appelsinlikør (Cointreau) stående i barskabet, kan man stænke lidt med det, inden serveringen.

