



M unkebo
M and
M ad, der simrer

Dessert - anvendt 20. november 2014

Dessert: Pandekager med fyld (opskrift til 6 personer).



Ingredienser:

175 g mel, 3/4 citron, 3/4 tsk. salt, 1½ spsk sukker, 3/4 tsk. vaniljesukker, 9 dl mælk el. fløde (kan evt. erstattes af: 1 øl, ½ l mælk, 1/4 l fløde), 7-8 stk. æg, ca. 300 g margarine, 75 g mandler, 225 g rosiner, 2 dl solbærrøm.

Melet iblandes den revne skal af citronen, salt, sukker og vaniljesukker. Til slut tilsættes fløden lidt ad gangen.

Æggene piskes nu i dejen, hvorefter den skal hvile mindst en time, inden pandekagerne bages.

Lidt fedtstof kommes på panden, herpå kommes dej i et tyndt lag og pandekagerne bages lysebrune på begge sider.

Mandlerne skoldes, smuttes og snittes. Rosinerne skylles og blandes med mandlerne, som overhældes med halvdelen af solbærrømmen. Fyldet skal stå og trække ½ times tid.

Efterhånden som pandekagerne bages, lægges lidt fyld på, de rulles sammen og anbringes på et ovnfast fad.

Når alle pandekagerne er bagt, overhældes de med saften af den halve citron og resten af solbærrømmen, fadet stilles i ovnen ved 150 grader i 5-10 minutter, og pandekagerne serveres rygende varme.

Kold creme fraiche, flødeskum eller vaniljeis er et fint supplement til pandekagerne.