



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

21. marts 2013

## Dessert

### Pandekager med is (opskrift til 6 personer).



#### Ingredienser:

2 dl mel, 1 knsp salt, 1 spsk sukker, 4 æg, 3 dl mælk, 1 dl kaffefløde, 50 g smør.

Pisk mel, salt og sukker sammen med æg, mælk og fløde. Pisk til det er klumpfrit. Lad dejen hvile i 15 minutter.

Smørret smeltes og røres i dejen.

Varm stegepanden op og smelt lidt smør på panden til den første pandekage. Kom  $\frac{1}{2}$  dl pandekagedej på panden og bag den gylden på begge sider.

Lige før servering varmes pandekagerne i ovnen ved 160 grader i ca. 10 minutter.

1 l vaniljeis skæres i skiver og serveres sammen med pandekagerne og evt. jordbær- eller andet syltetøj.