Pandekager: 4. Opskrifter.

Pandekager.: 1. (Hurtige tillavet til ca. 4 pers.

200 gr. Hvedemel (3½ dl.) - 2 sp.sk. melis - 1 tsk. kardemomme ell. Vanilje pulver - Lidt kanel. 2 æg - 4 dl. Mælk

2 sp.sk. smeltet margarine der hældes i til sidst.

Pisk æg, mælk sammen og kom melblandingen i langsomt under udrøring. Lad dejen stå og hvile lidt før brug.

Varm panden op til god varme. Dejen kommes på panden og Pandekagerne kan bages til de er gyldne. Husk at vende dem.

Husk lidt margarine på panden hver gang.

Serveres lune med: Evt. med et drys melis og / eller Syltetøj og is. Kan også serveres med Nutella og eller Is.

¤¤

Pandekager.: 2. (Til ca. 6 pers.

2½ Dl. Hvedemel - 6 dl. Mælk - 2 æg - 1 tsk. salt - 2 tsk. melis - evt. lidt vanillie og kanel.-

20 gr. Smør ell. Margarine - Sp.sk. Olie. Rør mel og mælk til en jævning (Spæd med mælken

lidt ad gangen) - Pisk så æg, salt, melis / vanilje og Kanel i.

Lad dejen hvile i 10 min. - Opvarm fedtstoffet og bland det i dejen. -

Tag den varme pande og kom ca. ½ dl. Dej på og fordel den på panden. Bag pandekagerne til

den bliver jævn lysebrun i kanten og vend den, bag den så færdig og læg den på et lunt fad.

(De næste pandekager der skal bages kan bages uden ekstra fedtstof.

Rulles med syltetøj og melis mv. Evt. også med is. Kan også serveres med Nutella.

¤¤

3. Creps Suzette Savoy Pandekager. (4- t 6 stk.)

1. Æg, - 50 gr. Mel - 1½ dl. Mælk, ¼ dl. Olie, - lidt salt, sukker, kardemomme. (Evt. vanilje)

Det hele røres godt sammen (Evt. i Blender)

Lidt olie kommes på panden og ellers er det ikke nødvendigt med mere fedtstof.

Serveres med jordbærsyltetøj.

Eller/og vaniljeis. Kan også serveres med Nutella.

¤¤¤¤¤¤¤¤¤¤¤¤¤¤¤¤¤¤¤¤¤¤¤¤¤¤¤¤¤¤

Pandekager.: Hurtig Opskrift.t. 4 pers.

5 dl. Mel - ½ tsk. Salt, 2 tsk. Sukker og 1 tsk. Kardemomme – 3 æg – ca. 5 dl. Mælk (halvdelen kan erstattes af øl) eventuelt et par spsk. Olie / smeltet margarine

Kom det hele i en blender og blend det grundigt. Hvis dejen er for tyk, tilsætter du lidt mere mælk.

Lad en herefter hvile 1 time. Herefter klar til bagning.

Rør rundt i dejen og kom dejen på en meget varm pande evt. m. lidt olie ell. en klat margarine

Spis pandekagerne med syltetøj/Is eller æblemos.

Kan også serveres med Nutella og eller Is.

Velbekomme.

¤¤

Opskrift på Kyndelmisse -pandekager og æbleflæsk:

Den 2. 1.: februar er Først og fremmest det kyndelmisse dag.

Har du lyst til at fejre kyndelmissen med en tallerken gammeldags pandekager og flæsk - er her en opskrift (kilde www.natmus.dk). Kyndelmisse falder altid den, 40 dage efter Jesu fødselsdag. Jomfru Maria kunne 40 dage efter fødslen betragtes som ren igen, og dermed ledes tilbage i menigheden – og den mærkedag fejrede den katolske kirke med en lysmesse, også kaldet kermesse. Kermesse fordanskedes til ordet kørmes eller kjørmes, den folkelige betegnelse for kyndelmisse. Skikken holdt sig også efter reformationen, og derfor var kyndelmisse indtil 1770 en officiel helligdag i Danmark.

Læs mere på: http://natmus.dk/historisk-viden/temaer/madopskrifter/kyndelmisse-pandekager/

Opskriften: Til fynsk æbleflæsk

Rør 20 g gær ud i 6 dl lunken mælk. Kom 500 g bygmel, 2 piskede æg, 1 spsk. puddersukker og ½ tsk. stødt kanel i dejen. Røres godt og stilles til hævning et lunt sted i 2 timer. Bag pandekagerne på en varm pande i svinefedt. De skal være sprøde. Server med sirup til – eller med æbleflæsk.

Pil 3 løg og skær dem i kvarte. Skær ca. 400 g saltet, røget flæsk i mindre stykker, og rist dem på panden sammen med løgene. Skær 6 æbler i mindre stykker, og lad dem simre under låg sammen med flæsk og løg, til de er møre. Kom timian og lidt sukker i retten.

2.: Pandekageopskrift: (Til kyndelmissen 2. februar)

Dette er en nem og god gammeldags dansk pandekage, som vi alle kender og elsker den - Tilsat lidt hvidtøl. Opskriften passer til en familie på 4 personer.

Ingredienser

150g mel, 1 spsk sukker, 1 tsk salt, 3 dl mælk, ½ dl hvidtøl, 2 æg og Smør til stegning

Sådan gør du

Bland mel, sukker og salt. Rør mælken og øllet i lidt ad gangen til en klumpfri jævning. Pisk æggene i dejen. Dejen kan evt. tilsættes revet citron- eller appelsinskal og/eller lidt stødt kardemomme. Smelt lidt fedtstof på panden. Hæld et tyndt lag dej på. Bag pandekagerne til de er lysebrune på begge sider. Spis pandekagerne med syltetøj, chokolade, sirup, sukker, is eller bær - eller noget helt andet…Kan også serveres med Nutella.

Variationer

Har du lyst til at prøve noget nyt, kan du tilsætte: lidt kanel eller... hvis du erstatter mælken og øllet med kokosmælk, får du de skønneste, eksotiske kokospandekager...

Læs også på: http://www.pandekagedagen.dk/