

Pandekager

Opskrift til 12-14

Forberedelsestid

5 minutter

Tilberedelsestid

20 minutter

Samlet tid

25 minutter

Ingredienser

- 4 æg
- 250 g hvedemel
- 1-2 tsk. salt (alt efter hvor saltet du ønsker dem)
- 50 g smør
- 5 dl kærnemælk (kan erstattes af ca. 4 dl almindelig mælk)
- 50 g sukker
- 2 tsk. vaniljesukker
- 1 tsk. kardemommepulver
- olie til stegning

Sådan gør du

1. Kom alle ingredienserne i en skål og pisk det godt sammen med en elpisker
2. Steg dem i rigeligt med olie ved middel-høj varme i et minuts tid på hver side
3. Hold dem varme på en tallerken med staniol over.
4. Spis med vaniljeis og marmelade