

De her pandekager er gode både som madpandekager eller som søde pandekager serveret med ahornsirup eller hjemmelavet marmelade. Der kan tilsættes diverse smagsgivere efter ønske, såsom vaniljesukker, revet citronskal eller kardemomme. Eller spidskommen hvis du bruger pandekagerne til salt fyld.

Vi har 2 mel varianter, enten på rent majs mel, eller på majs, ris og kartoffelmel. Men leg med det. De er også lækre på boghvedemel.

Pandekager

ca 10 stk

4 dl mælk (ko eller plantemælk)

4 øko æg

175 g majs mel (eller 75 g majs, 75 g ris mel og 25 g kartoffelmel.)

4 spsk smeltet smør eller kokosolie

½ tsk atlantehavssalt

Evt. smagsgivere efter ønske.

Pisk det hele godt sammen og lad det stå og trække i 10 minutter, eller gerne et par timer hvis du har tid til at vente. Bag pandekagerne i smør eller kokosolie ved go varme til de er fint gyldne på begge sider.

Dejen kan også med fordel laves dagen før, og stilles i køleskabet natten over, hvis i skal have pandekager til morgenmad. Tilsæt så evt. lidt ekstra mælk hvis dejen er blevet for tyk, da melet suger væsken når dejen står længe.