

# Pandekager æbleskiver - vaffer

## Pandekagedej (10 stk.)

90 g (1 1/2 dl) mel  
1 knsp. salt  
1/2 tsk. sukker  
3 dl mælk  
2 æg

ca. 30 g margarine til bagning

De tørre ingredienser blandes og røres til jævnling med mælk og æg.

En pande varmes godt op, og lidt margarine kommes på.

Lidt af dejen hældes på panden, der drejes rundt, så dejen fordeles i et tyndt lag over hele panden.

Bages ved jævn varme på den ene side, vendes og bages på den anden side.  
Serveres sammenfoldede eller rullede med syltetøj eller æblemos.

Energi: 4460 kilojoule (1070 kalorier) fordelt på 11% fra protein, 52% fra fedt, 27% fra kulhydrat.

Tips: I stedet for mælk kan dejen laves med 2 dl fløde + 1 dl vand.

Ønskes pandekagerne meget-øprede bages de i rigeligt fedtstof.

Skal pandekagerne bruges til forret med grøntsags- eller kødfyld, udelades sukkeret.

Dejen kan udsættes 50 g smeltet eller flydende margarine, og pandekagerne bages på tør pande.

## Crêpe Suzettes (10 stk.)

1 portion pandekagedej (se ovenfor)

Sauce:

50 g smør  
2-3 spsk. sukker  
reven skal af 1/2 appelsin  
saft af 2 appelsiner (ca. 2 dl)  
1/2 dl cognac eller 1/2 dl Grand Marnier  
25 g smuttede, hakkede mandlar

Pandekagerne bages og loides sammen.

Smør, sukker, appelsinskal- og saft koges sammen på en pande.

Pandekagerne lægges heri og varmes igen.

Cognac hældes over og antændes (husk at slukke for emhæften).

De hakkede mandlar drysses over inden serveringen.  
Is kan evt. serveres til.

Energi: 7110 kilojoule (1700 kalorier) fordelt på 8% fra protein, 69% fra fedt, 23% fra kulhydrat.

## Æblepletter (20-24 stk.)

125 g (2 dl) Safir mel  
1 spsk. sukker  
2 dl mælk  
2 æg

2-3 æbler  
evt. 1 tsk. kanel

ca. 30 g margarine til bagning

Mel og sukker røres til jævnling med mælk og æg.

Æblerne skrælles og skæres i små terninger, som evt. vendes i kanel.

Æbleterningerne vendes i dejen, lægges på panden i margarine som små pletter.

Se side 56 med sukker.

Energi: 4350 kilojoule (1040 kalorier) fordelt på 13% fra protein, 39% fra fedt, 48% fra kulhydrat.

## Pandekager med Grand Marnier-crème

1 portion pandekagedej (side 56)

Crème:

4 æggeblommer  
2 spsk. sukker  
1 spsk. maizena  
2 dl fløde  
2-3 spsk. Grand Marnier

Drye:

1 spsk. flormelis

Pandekagerne bages og afkøles.

Crème: Æggeblommer, sukker, maizena og fløde piskes sammen i en tykbundet gryde. Crømen varmes op under piskning, til den er jævn.

Smages til med Grand Marnier.

Pandekagerne ruller om crømen og lægges i et ildfast fad.

Flormelis drysses over.

Stilles i ovnen på øverste rille ca. 8 min. ved 225°.

Energi: 8030 kilojoule (1920 kalorier) fordelt på 10% fra protein, 84% fra fedt, 25% fra kulhydrat, 1% fra alkohol.

Pandekager

Pandekager med Grand Marnier-crème

# PANDEKAGER MED ØL

(4 pers.)

250 g hvedemel

3 æg

1 dl øl

5 dl mælk

1-2 spsk sukker

1 knsp salt

evt. lidt stødt kardemomme  
smør til bagning

Tilbehør:

sukker, jordbærsyltetøj  
og evt. flødeskum

## JORDBÆRSYLTETØJ

(3-4 glas)

1 kg jordbrer

1 kg sukker

cognac til at skylle  
glassene med

1. Rør mel, æggeblommer, øl, mælk, sukker, salt og evt. kardemomme sammen.
2. Pisk hviderne stive og fold dem i.
3. Bag pandekagerne i smør på en pande.
4. Server pandekagerne med syltetøj, evt. flødeskum samt sukker.

1. Rens bærrene. Læg dem i en gryde lagvist med sukkeret. Lad det trække natten over. Kog bær og sukker langsomt op. Tag det fra varmen og lad bærrene trække 10 min. Gentag dette.
2. Tag bærrene op og læg i skoldede glas, der er skyllet med cognac. Kog lagen ind til den har en sirupsagtig konsistens. Fjern skummet og hæld lagen over bærrene.
3. Luk til og stil glassene mørkt og køligt.

