

DESSERT

Pandekager med is.

Ingredienser:

Antal personer: 4

100 gr.	Mel
1 tsk.	Citronskal (fintrevet usprøjtet)
1 tsk.	Kardemomme (strøget)
1/2 tsk.	Salt
3 stk.	Æg
1 spsk.	Sukker
1-2 tsk.	Vaniljesukker
3 dl.	Crème fraiche
0,5 dl.	Olie
75 gr.	Smør (til stegning)
1 ltr.	Vanilje- el. nougatis
Ca. 2 dl.	Solbærsyltetøj

Fremgangsmåde: Bland mel, den revne citronskal, kardemomme og salt i en skål. Pisk først æg, sukker og vaniljesukker sammen, derefter crème fraichen, så olien. Derefter blandes det hele sammen.

Stil dejen tildækket i køleskabet i mindst en ½ time. Pisk dejen op, gerne flere gange. Fordel ½ dl dej i en lille, varm pande - ca. 14 cm i diameter. Bag pandekagen ved jævn varme, ca. 1½ min. på hver side. Læg dem i et ovnfast fad med et stykke bagepapir i mellem hver og dæk med alufolie, så de ikke bliver for tørre. Stil fadet midt i ovnen (ca. 80°). Læg pandekagerne i fadet efterhånden som de bliver bagt.

Spis pandekagerne mens de er brandvarme - sammen med is, syltetøj og sukker.