

PANDEKAGER

Amerikanske med karamelsirup



INGREDIENSER

Karamelsirup

250 g sukker

Kornene fra en ½ stang vanilje

Saft af en appelsin

Lidt vand

Pandekager

375 g hvedemel

2 spsk. sukker

1½ tsk. salt

6 tsk. bagepulver

3 stk. æg

3½ dl sødmælk

2 spsk. smeltet smør

FREMGANGSMÅDE

Karamelsirup

Karamelliser sukkeret let gyldnet i en gryde og tilsæt appelsinsaft lidt efter lidt (*så sukkeret ikke bliver afkølet for hurtigt*). Tilsæt derefter vaniljen og lidt vand for at justere konsistensen på siruppen. Evt. tag en prøve på en kold ske for at se tykkelsen på siruppen. Afkøles og sættes på køl til den skal bruges.

NB.

Siruppen kan også bruges til is, hvis man ikke har brugt det hele til pandekagerne.

Pandekager

Sigt alle de tørre ingredienser i en skål og tilsæt halvdelen af mælken og æggene på én gang og pisk det godt sammen for at undgå melklumper i dejen. Tilsæt resten af mælken og det smeltede smør og pisk kraftigt i nogle minutter for at få en luftig dej. Dæk dejen til og stil den til side i 15-20 minutter.

Smelt ganske lidt smør på blinispanen og fordel dej i passende mængde ud på panden.

Steg pandekagerne ved ikke alt for høj varme og vent med at vende pandekagerne, til dejen er lidt fast i det og bobler lidt. Vend dem og bag dem på den anden side, til de hæver lidt op.

Pandekagerne serveres lune med karamelsirup og friske bær.