

Pandekage ala Bernt.

Ingredienser:

Æggepulver til 4 æg

Mælkepulver til 5 dl mælk

250 gram mel

3 tsk sukker

¾ tsk salt

1 tsk kardemomme

1 spsk. Vanillesukker

½ dl mørkt øl eller hvidtøl kan tilsættes med fordel. Pandekagen bliver mere sprød.

ca. 5-6 dl vand

Forberedelse:

Tørring af æg:

Lav en form med lave kanter af bagepapir eller en folieform. 4 æg piskes sammen. Fordel æggemassen jævnt i formen. Det må helst ikke være mere end 5-7 mm tykt.

Sæt formen i dehydratoren ved 50 grader. Lad det stå til massen er tør og sprukken.

Knæk massen i småstykker og frys den med fordel nogle timer. Pulveriser den hårde æggemasse, og det er klart til brug (Vacuumpak overskydende æggepulver. Holdbarheden er op til et år).

Æggepulveret pakkes i papirpose. Øvrige ingredienser pakkes sammen i papirpose.

Olie eller margarine til stegning medtages i egnet tæt beholder.

Jeg pakker ingredienserne i papirposer, og vacuumpakker det i en fælles pose. Ved at vacuumpakke har jeg automatisk en kvalitetskontrol på om der er opstået huller i pakningen, hvor fugt kan trænge ind. Til længere opbevaring kan der lægges en silicagel i pakningen.

Tilberedning:

Ingredienserne røres i 5½ dl. vand under omrøring. Blandingen skal være lind til den tynde side.

Æggepulver røres i til sidst. Blandingen skal nu være lind til den lidt tykke side, ellers tilsættes vand så de ønskede flydeegenskaber på dejen opnås.

Panden sættes over middelvarme, og olie hældes på panden. Når olien syder hældes en passende mængde dej på og fordeles over hele trangia panden ved at rotere den. Pandekagen skal ikke være mere end 2-3 mm tyk

Pandekagen steges til dejen er tør ind til midten, og vendes. Den er færdig når den er gylden.

Noter:

Vægten ender på ca. 300 gram for denne kulinariske luksusoplevelse. Så det er en afvejning og prioritering af vægt på fjeldturen. Bemærk at æggepulver kræver lidt mere vand end friske æg, så derfor kan blandingen kræve at der tilsættes vand til sidst, for at få den rigtige tykkelse.

Man kan sagtens medbringe ingredienserne, og erstatte æg og/eller mælk med den friske vare.

Reducer dog tilsvarende i vandmængden.