

Kage/Dessert - 4 personer

Pandekage ala Bernt

Ingredienser

4 æg

5 dl mælk

250 gram mel

3 tsk sukker

¾ tsk salt

1 tsk kardemomme

1 spsk. Vanillesukker

½ dl mørkt sød øl eller hvidtøl

ca. 5-6 dl vand

1 dl flydende stegemargarine

Mild græsk yoghurt eller creme fraiche 18%

Friske blåbær

Evt. blåbær eller jordbær marmelade.

Tilberedning

Ingredienserne piskes i 5 dl mælk under omrøring. Blandingen skal være lind til den tynde 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 løfte og 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.

Servering

Pandekagerne bliver endnu bedre hvis de serveres med mild græsk yoghurt eller 18% creme fraiche, samt lidt friske blåbær. Alternativt kan bruges blåbær eller jordbær marmelade.