

## Opskrift på mad pandekager

Ca. 20 styks

Det skal du bruge:

6 æg

1 dl. Kærnemælk

50 g. durummel

1 tsk. Salt

200 g. hvedemel

4 dl. Mælk

50 g smør + smør til stegning

Sådan gør du:

I en skål kommer du æg, kærnemælk, durummel og salt.

Pisk godt med en elpisker.

Tilsæt hvedemel og pisk til alle klumper er rørt ud. Dejen skal blive meget tyk.

Tilsæt mælk og pisk let.

Stil dejen til side mindst en halv time, gerne længere.

Varm pandekagepanderne op. Smelt som det første 50 g smør der blandes i dejen.

Bag pandekagerne ved middelvarme med et minimum af smør. Vend dem i luften hvis du tør, så smager de af lidt af lufteventyr.

