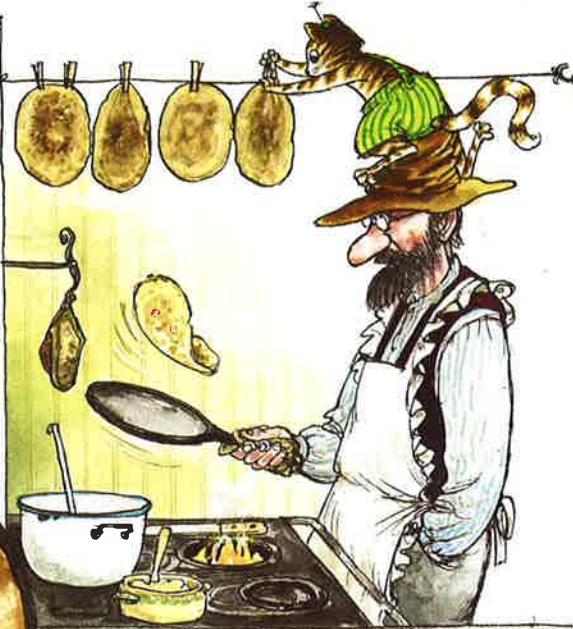


Pandekagekagen

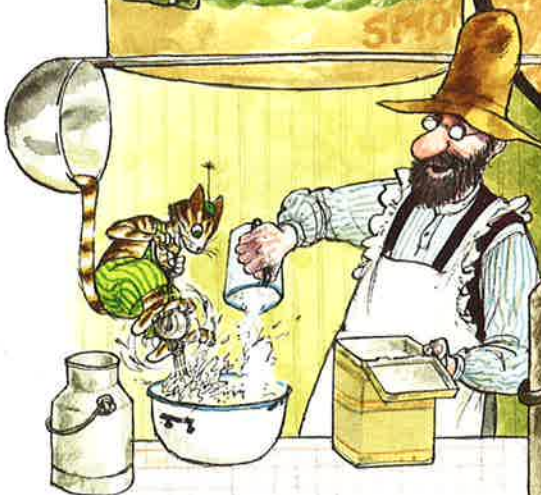
Det skal du bruge til Pandekagekagen:
5 æg
6 dl mælk
2 spsk sukker
1 tsk salt
5 dl mel
1 dl vand
2 spsk smør
2 dl piskefløde



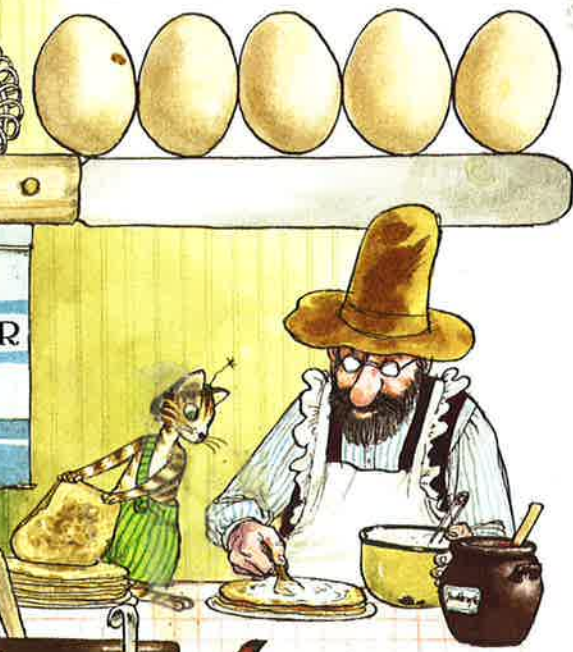
1 Rør æg, 3 dl mælk, sukker og salt sammen. Bland melet i lidt efter lidt og derefter vandet.



3 Smelt smørret på panden og rør det ud i dejen. Brug kun lidt fedtstof på panden mellem hver pandekage. Bag pandekagerne og lad dem køle lidt ned.



2 Kom resten af mælken langsomt i, mens du rører godt rundt. Når dejen er fin og let og fri for klumper, så lad den stå et øjeblik.



4 Pisk fløden til flødeskum. Kom flødeskum og marmelade på en pandekage. Læg en ny ovenpå og forsæt til alle pandekagerne er brugt.