



GENERELL

Dutch Baby Pancakes

Kock: **1 min syrras kök** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Smeten mixas snabbt ihop. Pannkakan gräddas i gjutjärnspanna i ugnen, därefter har du en frasig och fluffig helt oemotståndlig pannkaka! Recept räcker till 1 stor eller 4 små stekpannor.



INGREDIENSER

4 ägg
2 dl mjölk
2 dl vetemjöl
1,5 msk strösocker
0,5 tsk salt
0,5 tsk vaniljsocker
2 msk smör

Serveringsförslag

vispad grädde, bär, sylt, lönnsirap

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt på ugnen 225°
- 2** Mixa alla ingredienser till smeten (ej smöret)
- 3** Låt smeten stå och svälla ca 15 min och ställ under tiden in pannorna i ugnen på värmning
- 4** Ta ut pannorna och lägg i smöret och låt smälta.
- 5** Dela upp smeten i de 4 pannorna och ställ in i ugnen.
- 6** Grädda 10-15 min.
- 7** Servera med det du gillar!