



Tysk pannkaka

Kock: **Jennifer Berg** Tid: **20 min** Portioner: **2**

Denna enkla och puffiga pannkaka blir en succé på brunchbordet, till efterrätt eller som en riktig lyxfrukost mitt i veckan!

Normalt serverar man denna pannkaka till frukost men jag skulle säga att den även passar perfekt att ha till brunchen. Du kan också servera den med lättvispad grädde eller glass som en trevlig efterrätt. Vanligtvis serverar man den med färskpressad citron, smör, florsocker, frukt eller bär och lönnsirap.





INGREDIENSER



- 3 stycken ägg
- 1.5 deciliter standard mjölk
- 3 matskedar socker
- 0.5 tesked salt
- 0.5 tesked vanilj, extrakt eller pulver
- 1.3 deciliter mjöl
- 2 matskedar smör till stekning

Till servering

- färskpressad citronjuice
- smör
- lönnsirap
- frukt eller bär
- florsocker

GÖR SÅ HÄR

- 1** Placera en 20-25 cm ugnssäker stekpanna i mitten av ugnen. Sätt ugnen på 230 grader.
- 2** Vispa äggen i ca 2 minuter i en stor skål. Tillsätt mjölk, socker, salt och vanilj och vispa tills allt blandats till en smet. Sikta i mjölet och vispa tills en slät smet. Smeten kommer att vara ganska lös. Låt vila i 10 minuter.
- 3** Ta ut stekpannan från ugnen, tillsätt smöret och låt smälta helt. Vinkla pannen runt så att smöret täcker hela botten. Häll smeten i den heta pannen över smöret och sätt tillbaka i ugnen.

4

Grädda i 15-20 minuter, tills sidorna har blåst upp ganska mycket och att pannkakan har fått en färg på kanten och är gyllenbrun i mitten.

5

Ta ut från ugnen. Klicka ut smör över pannkakan, ringla över lönnsirap, häll över bär bär och pudra med florsocker.
Servera genast.