



Krydderpannekaker med honningsmør og karamelliserte pekannøtter

Ingredients

Pancakes:

- ♥ 3 egg
- ♥ 1 dl sukker
- ♥ 0,5 dl nøytral olje
- ♥ 2,5 dl yoghurt naturell
- ♥ 1 dl melk
- ♥ 2 ts bakepulver
- ♥ 1 ts natron
- ♥ 2 ts kanel
- ♥ 1 ts ingefær
- ♥ 1 ts muskat
- ♥ 4,5 dl hvetemel

Krydret honningsmør:

- ♥ 120 g smør
- ♥ 1 ts kanel
- ♥ 50 g flytende honning

Karamelliserte pekannøtter:

- ♥ 100 g pekannøtter
- ♥ 1 dl sukker

Bløtlagte rosiner:

- ♥ 1 dl rosiner
- ♥ 2 dl kokende vann



♥ 0,5 dl rom (kan sløyfes)

Servering:

♥ 1 banan

♥ 1 dl lønnesirup

Instructions

Pancakes:

Visp egg og sukker sammen med olje, yoghurt og melk. Bland i bakepulver, natron og krydder. Rør til slutt inn hvetemelet. La deigen svelle i 30 minutter.

Honningsmør:

Lag imens klart tilbehøret: Pisk sammen mykt smør, kanel og honning og ha honningsmøret i en skål.

Karamelliserte pekannøtter:

Ha pekannøtter og sukker i en teflonbelagt stekepanne. Varm opp til sukkeret smelter. Hell nøttene og karamellen på et stykke bakepapir og avkjøl. Brekk nøttene fra hverandre.

Bløtlagte rosiner:

Ha rosinene i en kjele og hell over kokende vann (og gjerne en god skvett rom).

Stek pannekakene:

Stek små pannekaker i teflonbelagt stekepanne på middels varme. Bruk litt ekstra smør eller formfett når du steker. Bruk cirka en stor spiseskje deig per pannekake og ikke stek flere enn 3-4 stykker av gangen. La det bli en gyllen skorpe på undersiden før du snur dem og steker dem gylne på den andre siden også.

Servering:

Server pannekakene nystekte. Dander de på en tallerken og topp med krydret honningsmør, noen karamelliserte pekannøtter og bløtlagte rosiner. Server sammen med bananskiver og hell over lønnesirup.

Tips

♥ Pannekakene smaker aller best helt nystekte. Får du noen til overs, oppbevares de innpakket i plast. Varm dem eventuelt litt opp i mikroen før servering.

♥ Tilbehøret kan gjerne lages klart i forveien og oppbevares i kjøleskapet.

Source URL: <http://dev.detsoteliv.no/en/node/23309>