Pannekakestubber

Ingredienser



Pannekaker:
6 egg
5 dl melk
5 dl hvetemel
2 ss sukker
50 g smør

Fyll:
blåbærsyltetøy eller annen type syltetøy

Fremgangsmåte

Visp egg, melk, mel, sukker og smeltet smør godt med en stålvisp. La røren hvile minst 30 min. Spe med litt vann eller melk dersom røren tykner underveis.

Stek tynne pannekaker i stekepanne. Bruk gjerne teflonpanne og formspray eller litt ekstra smør til stekingen.

Rull blåbærsyltetøysmurte pannekaker sammen og skjær dem i munnfullstore "stubber" som gjestene dine kan spise med fingrene.

Tips

Oppskriften på pannekaker som er gitt her er kjempegod, men du kan selvsagt lage "Pannekakestubber" av andre pannekakeoppskrifter også.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/pannekakestubber