



## Pannelefseser

### Ingredienser

2 egg  
250 g sukker  
40 g smør  
3 dl kulturmilk  
1 ts hornsalt  
1 ts bakepulver  
700 g hvetemel

### Fyll:

250 g smør  
250 g melis  
1 ts vaniljesukker  
2-4 ts kanel



### Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Smelt smøret og vend i. Ha i kulturmilken, hornsalt og bakepulver. Bland deretter i 600 g hvetemel til en løs deig.

Bruk resten av melet til utkjevlingen av runde lefseser som er på størrelse med stekepannen.

Stek lefsene i tørr stekepanne på middels varme. Stable de oppå hverandre og ha et klede over, slik at de holder seg myke.

Pisk sammen mykt smør, melis og vaniljesukker til smørkremen. Bland i kanel. Fyll to og to lefseser med smørkremen. Del dem opp i trekanter.

## Tips

Lefsene er veldig fine å fryse.

Se også oppskrift på "Lefsesnipper", som stekes på stekeplate i ovnen.

© 2004 - 2026: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://dev.detsoteliv.no/pannelefser>