Pannekake i langpanne (Ovnspannekake)



Ingredienser

2 store egg
3 dl melk
1 ts vaniljesukker
2 dl hvetemel
50 g smør

Fremgangsmåte

Pisk eggene sammen med melk og vaniljesukker med en stålvisp. Rør i hvetemelet og smeltet smør til en klumpfri deig.

Ha bakepapir i en stor langpanne (30 x 40 cm) og hell i pannekakerøren. Stekes midt i ovnen ved 200°C i 30 min.

Del den nystekte pannekaken opp i passe store firkanter og server varme!

Tips

Jeg elsker rørte jordbær, og det smaker godt enten du bruker friske eller frosne jordbær. Gi bærene en raskt oppkok og smak til med sukker. Mmmmm, lukter og smaker sommer...

Men det går selvsagt like godt å bruke vanlig syltetøy, eller bare sukkerdryss. En annen favoritt hos meg er sukker og sitronsaft.

En artig serveringsmåte er dessuten å smøre på syltetøy og rulle sammen pannekaken fra langsiden som en rullekake:-)

Du kan legge blåbær oppå pannekakerøren før steking, se **Stor blåbærpannekake (Ovnspannekake med blåbær)**

Merk at Pannekake i langpanne blir tynn som en pannekake. Vil du ha en litt tykkere og mer mettende variant av lignende kake, se oppskrift på **Vulkanpannekake**.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/pannekake-i-langpanne-ovnspannekake