Krydderpannekaker med honningsmør og karamelliserte pekannøtter

Ingredienser



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

Fremgangsmåte

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.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/krydderpannekaker-med-honningsmor-og-karamelliserte-pekannotter