Fleskepannekaker



Ingredienser

♥ 250 g bacon
♥ 4 egg
♥ 5 dl melk
♥ 3 dl hvetemel
♥ 0,5 ts vaniljesukker
♥ 0,5 ts salt
♥ 2 ss smeltet smør

Servering:
♥ blåbærsyltetøy
♥ lønnesirup

Fremgangsmåte

Start med å steke baconbitene:
Skjær bacon i små biter og ha dem i en stekepanne. Stek baconet på middels varme slik at det blir sprøtt og fettet smelter.

Sett baconbitene til side i en skål. Baconfettet settes til side i en annen skål og kan brukes til steking av pannekakene.

Pannekakerøre:
Visp sammen egg og melk i en bolle. Bland hvetemel, salt og vaniljesukker i en annen bolle. Ha først halvparten av egg- og melkeblandingen i bollen med melblandingen. Rør med en ballongvisp til du får en klumpfri røre. Spe så med resten av egg- og melkeblandingen. Rør til slutt inn smeltet smør.

La pannekakerøren svelle i ca. 30 minutter.

Stek fleskepannekaker:
Stek tynne pannekaker i stekepanne på middels varme. Bruk litt av baconfettet og eventuelt litt ekstra smør i pannen. Ha først en øse pannekakerøre i pannen. Dryss straks over stekte baconbiter slik at baconbitene fester seg i pannekakerøren. La pannekaken steke på middels varme til den er klar for å snus. Stek pannekaken på den andre siden til den er gjennomstekt.

Brett pannekaken i stekepannen, først på midten og deretter på nytt.

Legg de stekte pannekakene i en ildfast form og dekk til med aluminiumsfolie. Sett formen midt i stekeovnen ved 80°C for å holde pannekakene varme frem til servering.

Server pannekakene, gjerne med blåbærsyltetøy og lønnesirup som tilbehør.

Tips

♥ For å få en klumpfri pannekakerøre, er det lurt å følge fremgangsmåten jeg har beskrevet, altså å gradvis røre det flytende inn i melblandingen og røre med en ballongvisp.

♥ Merk at du må være rask med å drysse baconbiter på pannekakerøren, før pannekaken steker for mye, slik at baconbitene fester seg til pannekakene.

♥ Noen liker å servere kokte poteter og eventuelt også revne gulrøtter som tilbehør til Fleskepannekaker for å få måltidet til å bli en mer fullverdig middag, men jeg synes det da passer bedre med en god suppe, se flere forslag **HER**.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/fleskepannekaker