

# Appelsinpandekager med yoghurt og sirup

## Mandag 3. februar 2020

### Fremgangsmåde

Kog appelsinsaft, citronsaft og sukker ind til en tynd sirup

Skær appelsinerne i fileter uden den hvide hinde.

Rist hasselnødderne i ovnen

og gnid skallerne af i et viskestykke.

Hak nødderne groft.

### Pandekager

Pisk mælk, mel, vanillesukker, æg,

revet appelsinskal sammen til en klumpefri dej

Bag pandekagerne i smør.

Det kan lette bagningen at smalte lidt smør i en gryde det nemmere at fordele

Fold pandekagerne i en kvadrat læg dem på et stykke bagepapir, da vi varmer dem inden anretningen.

Anret dem på en tallerken, læg appelsinfileterne på og en skefuld yoghurt.

Hæld siruppen over og drys nødderne på.

### Ingredienser

3 dl mælk  
225 gr. Mel  
1 spsk. Vaniljesukker  
3 æg  
1 appelsin  
Smør til stegning

### Sirup

2 appelsin  
1 citron  
125 gr. Sukker

### Til servering

3 appelsiner  
50 gr. Hasselnødder  
200 gr. Yoghurt 10%