

# Æblemarinerede pandekager m.druer og is

## Mandag 4. marts 2013

### Ingredienser

#### **Ingredienser**

180 gr. mel (3dl)  
1 tsk. sukker  
1 tsk. salt  
½ tsk. revet citronskal  
3½ dl. mælk  
3 æg  
Olie/smør til bagning

½ l. friskpresset æblejuice  
150 gr. mandelsplitter  
75 gr. sukker  
½ spsk. kanel  
150 gr. druer  
2 spsk. smør

1 pakke is

### Fremgangsmåde.

Pisk ingredienserne til pandekagerne sammen, til en ikke for tyk, klump fri jævning. Lad dejen hvile i køleskabet ½ time. Før pandekagerne bages, røres dejen godt igennem. Hæld lidt olie i dejen. Varm panden op med lidt af fedtstoffet. Hæld dejen på i et ikke for tykt lag. Pandekagen bages ved jævn varme til den er gylden. Vend den og bag den på den anden side. Lad dem afkøle lidt.

Smelt smør og sukker i en gryde. Vend mandlerne i, tilsæt kanel og lad det koge godt sammen. Tilsæt æblejuicen og lad det koge ned til sirupagtig konsistens. Druerne halveres og stenene fjernes, kom druerne ned i lagen. Pandekagerne foldes til kvarte og lægges i et smurt fad. Hæld siruppen over og varm det hele i ovnen i ca. 10 minutter v. 180 grader.

Serveres med isen ved siden af.