

Pandekager med æblekompot og citronfløde

Mandag 16. februar 2015

Ingredienser

3 æg
2 dl mælk
1 1/2 dl hvedemel
1/2 tsk. salt
1 spsk. sukker Vaniljesukker
2 dl fløde, valgfrit fedtindhold

Kompot

4 æbler
1 dl vand
1/2 dl friskpresset citronsaft
2 dl sukker
1 spsk. Vaniljesukker
2 knsp. stødt kardemomme

Pynt

1 dl hakkede valnødder
1 spsk. Perlesukker

Citronfløde

1 1/2 dl piskefløde
Saft og revet skal fra 1/4 citron
2 tsk. Flormelis
Smør eller margarine til bagning

Fremgangsmåde

Begynd med at piske fløden til et fast skum.

Tilsæt citronsaft og -skal samt flormelis. Stil det i køleskab indtil serveringen.

Skræl æblerne, fjern kernehuset, og skær dem i mindre stykker. Bland æblestykker, vand, citronsaft og sukker i en kasserolle, og lad det simre, til æblestykkerne er møre. Tilsæt vaniljesukker og kardemomme.

Pisk æg og mælk let sammen. Tilsæt hvedemel, salt og vaniljesukker, og bland det godt. Tilsæt fløden, og lad det stå i 10 minutter.

Bag valnødderne i ovnen ca. 6-8 minutter v. 200 grader.

Bland de hakkede valnødder sammen med perlesukker.

Bag tynde pandekager, som lægges op på asietter. Drys lidt af valnøddeblandingen over pandekagerne, og læg en skefuld kompot og citronfløde ved siden af.