

# Gratinerede pandekager

## Mandag 31. januar 2021

### Ingredienser

180 gr. mel (3dl)  
1 tsk. sukker  
1 tsk. salt  
½ tsk. revet citronskal  
3½ dl. mælk  
3 æg  
2 spsk. øl

### Til bagning

Ca.50 gr. smør

### Fyld

4 dl. Æblemos  
3-4 spsk. cognac eller likør  
50 gr. mandler  
2 spsk. piskefløde

### Til gratinering

10 små makroner  
2 spsk. sukker  
50 gr. smeltet smør  
¼ l. piskefløde

### Fremgangsmåde.

Pisk ingredienserne til pandekagerne sammen.

Lad dejen hvile i køleskabet ½ time.

Før pandekagerne bages, røres dejen godt igennem.

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.

Æblemosen røres med spiritus og fløde. Smag den til.

Læg 2-3 spsk. mos på hver pandekage rul dem sammen og læg dem i et ildfast fad med sammenføjnngen nedad.

Knus makronerne bland dem med de hakkede mandler og sukkeret.

Smelt smørret og fordel det over makronerne.

Bages midt i ovnen ved ca. 225. grader til sukkeret er smeltet og har glaseret pandekagerne.

Der serveres flødeskum til som gerne må være meget kold