

AMA
Forsiden
AMA videoskole
Opskrifter
Produkter
Om fedtstoffer
Kontakt
Sitemap
SØG


INGREDIENSER

- 1 æg
- 1½ spsk. sukker
- 1 tsk. fintrevet usprøjtet citronskal
- 2 spsk. yoghurt naturel (eller ymer)
- 2,5 dl kærnemælk
- 2 spsk. AMA Flydende
- 50 g havregryn
- 100 g fuldkornshvedemel
- 2 tsk. bagepulver
- AMA Flydende til stegning

Evt. friske bær og ahornsirup

RUSTIKKE AMERIKANSKE PANDEKAGER

Oprindelse: AMA
10 stk.
Sværhedsgrad
Pinterest



FREMANGSMÅDE

Rør sukker, citronskal og havregryn sammen med de våde ingredienser. Hold lidt af kærnemælken tilbage og brug det til at justere dejens konsistens med.

Bland mel og bagepulver sammen og pisk det i dejen. Konsistensen skal være tyk, men letflydende. Tilsæt evt. lidt mere kærnemælk, hvis dejen er for tyk. Der er forskel på hvor meget væske fuldkornsmel suger, så det er godt at have lidt ekstra kærnemælk i baghånden.

Varm en pande og kom AMA Flydende på. Lad det bruse op og hæld ca. 1 dl dej pr. pandekage på panden og bag pandekagerne ved middelvarme. Vend pandekagen, når dejen er ved at blive gylden i kanten.

Server med friske bær eller ahornsirup.

AMA tips:
Kom friske blåbær på dejen inden du vender pandekagerne, hvis du vil have blåbærpandekager. Du kan røre dejen sammen om morgenen og lade den stå tildækket i køleskabet, så den er klar til at blive til friskbagte pandekager, når ungerne kommer hjem fra skole. Hvis dejen hviler længe, inden du skal bruge den, er det nødvendigt at tilsætte lidt ekstra kærnemælk.

Fryseegnet.

Dragsbæk A/S | Simons Bakke 46 | DK-7700 Thisted | Tlf: +45 97 92 27 44 | Mail: dragsbaek@dragsbaek.dk

[Se Fødevarerstyrelsens smiley-rapporter](#)

