

Blomsterpandekager og hyldekærester

Forfattere:
Julia Sick

Introduktion:

Til disse pandekager kan du bruge forskellige blomsterhoveder.

Prøv f.eks. med hylde, mælkebøtte, vild rose, slangehoved, cikorie, viol, kløver.



Ingredienser:

Blomsterhoveder (f.eks. hylde, mælkebøtte, vild rose, slangehoved, cikorie, viol eller kløver)

6 æg

3 spsk. sukker

1 L mælk

400 g hvedemel

Olie til stegning

Fremgangsmåde:

1. Hak blomsterhovederne i mindre stykker.
2. Æg og sukker røres sammen.
3. Mælk, mel og hakkede blomsterhoveder blandes i og dejen røres rundt.
4. Bag pandekagerne i olie på en pande.

Tip! Lav "hyldekærester" ved at dyppe hyldeblomstklaser ned i pandekagedejen og steg dem på panden.

Spis dem direkte fra blomsterstilken!