

Pandekager med fyld

Dej:

Ca. 800 g mel
50 g gær
½ l mælk
2 tsk. salt
2 spsk. sukker

Fyld:

200 g valnødder/hasselnøddekerner
3-4 æbler
6 spsk. sukker
2-4 tsk. kanel
2-4 tsk. ingefær
Fedtstof til panden



Sådan gør du:

Dej:

- Lun mælken i en lille gryde og opløs gæren i mælken
- Rør de øvrige ingredienser i
- Lad dejen hvile ca. en ½ time
- Rul dejen til ca. 16 pandekager.

Fyld:

- Hak nødderne og riv æblerne groft.
 - Bland sukker med nødder og æbler
 - Smag til med kanel og ingefær.
 - Put fyldet på den ene halvdel af pandekagen, fold den, og tryk kanten sammen med en gaffel.
- Bag pandekagerne på panden i rigeligt fedtstof til de er nok.
Ca. 4 min. på hver side.

Serveres varme.

