

PANDEKAGER MED MARCIPAN

Lækre pandekager med marcipan og hvidtøl er en perfekt dessert til at fuldende en skøn grillaften. Hvidtøllen er med til at gøre de lækre dessertpandekager mere sprøde.

Det skal du bruge

100 g hvedemel
20 g sukker
5 g vaniljesukker
2 æg
125 g mælk
50 g marcipan
50 g smør
75 g hvidtøl

Sådan gør du

1. Vej hvedemel af i en skål sammen med sukker og vaniljesukker. Rør æggene i.
2. Pisk derefter mælken i pandekagedejen, så der ikke er klumper tilbage.
3. Riv marcipan ned i dejen, og kom også smeltet smør i.
4. Til sidst røres hvidtøl i – vær helt sikker på, at der ikke er klumper i pandekagedejen.
5. Stil den i køleskabet i 30 minutter.
6. Bag pandekagerne ved direkte varme på en Weber stegepande – kom en klat smør på panden, når du bager de første pandekager.

Tips: Servér de færdigbagte pandekager lune – gerne sammen med vaniljeis og friske bær, fx jordbær, brombær og blåbær.



Pandekager

– giver ca. 10 pandekager



XL-WEBERKLUBBEN HOS XL-BYG ELLING GRUPPEN
SE FLERE OPSKRIFTER PÅ [BIT.LY/XL-WEBERKLUBBEN](https://bit.ly/xl-weberklubben)