Frugtstykker på pandekagebund

Pandekagedej til 5 personer.

2,5 dl. hvedemel

1 æg

1 tsk. vaniljesukker

3 dl. mælk.

Lidt revet citronskal (økologisk).

Fremgangsmåde.

Pisk mel, æg og godt halvdelen af mælken sammen til en klump fri dej.

Tilsæt resten af mælken, vaniljesukker og citronskal. Pisk det hele godt sammen.

Bag pandekagerne på en stegepande, ved medium varme. Brug flydende margarine til at stege i.

Der skal bruges mindst en pandekage pr. person. (2 hvis der steges på en lille pande)

Pandekagerne kan holdes varme i ovn ved 75 gr.

Frugtstykker.

Til 5 personer.

2 blommer eller 10-12 stk. vindruer

1-2 æbler alt efter størrelse

1 -2 pærer alt efter størrelse

1/4 tsk. kanel

1/4 tsk. vaniljesukker

æblemost

nødder (til pynt)

Fløde (til pynt)

Fremgangsmåde:

Skyl frugterne godt

Fjern sten og kærnehus

Skær frugterne i småstykker

(blommer og eller vindruer i lidt større stykker end æbler og pærer)

Kom frugterne i en gryde, tilsæt kanel, vaniljesukker og æblemost.

Æblemosten må ikke dække frugterne helt.

Når æblemosten er kogt væk, er frugterne også færdige, der må kun omrøres let i gryden, skal ikke være mos men frugt stykker.

Hak nødderne til en passende størrelse.

Pisk en passende mængde fløde, med lidt vaniljesukker (der skal kun bruge ca. 1 spsk. flødeskum pr. person)

Servering.

Pandekagen rulles el. foldes

Frugtstykkerne ved siden af eller på pandekagen.

Flødeskum oven på frugtestykkerne

Af pyntes med de hakkede nødder el. revet chokolade.

Et lille tip.

Frugtstykkerne kan også serveres i portionsglas som en dessert i sig selv.