

OPSKRIFT: PANDEKAGER MED ILD OG LIKØR



PANDEKAGER MED ILD OG LIKØR

Bland mel, sukker, vanillesukker og 2 æg. Riv skallen af en appelsin ned i og pres saften ud af. Kom øl på og rør rigtig godt samme, for at undgå klumper. Hæld mælk i og rør sammen.

Smelt smørret på en pande og kom det i pandekage dejen. Bag pandekagerne på en varm pande.

Lav en karamel ved at varme sukker op på en varm pande og rør den sammen med smør og tilsætte æblejuice. Når den er kogt godt ind, tilsættes pekannødder.

Skær æblet ud i små tern og vend det i likør. Hak lidt nødder og vend dem op i.

Kom de hakkede æbler midt på pandekagen og fold en lille pakke rundt om, så æblerne er lukket godt inde.

Lag de små pakker op i karamellen, tilsæt snaps og sæt ild til, så de bliver flamberet.

Server dejlig varme, evt. med en kugle vanilleis til.

INGREDIENSER

200 gr. mel
1 spsk. vanillesukker
100 gr. sukker
2 æg
2 dl. mælk
1/2 dl. Kong Asgers Hvede
50 gr. smør
skal og saft af 1 øko appelsin
1 æble
Likør til marinering
Lidt pekan nødder, ca. 50gr.

100 gr. sukker
25 gr. smør
1 dl. æblejuice
1/2 dl. valnøddesnaps
til flambering

KONG ASGERS HVEDE

En skøn frisk hvede øl, der med inspiration fra Belgien er brygget med citrongræs og koriander, som giver dejlige smagsnuancer.

Special god til fisk, lyst kød.

Alc. 4,7 % vol.
Overgæret

