

# Hops' pandekager

I skal bruge:

- 30 gr. smør
- 2 æg
- 150 gr. mel
- ½ teskefuld bagepulver
- 1 lille smule salt
- 2 spiseskefulde sukker
- 1½ dl. sødmælk
- 50 gr. yoghurt
- ½ teskefuld natron
- Smør eller olie til at stege i

Sådan gør I:

1. Smelt smørret.
2. Bland mel, bagepulver, salt og sukker i en skål.
3. Pisk æggene til skum med en el-pisker i en anden skål.
4. Rør sødmælken, yoghurt og natron sammen med de piskede æg.
5. Bland melblandingen og derefter det afkølede, smeltede smør i. Rør det hele sammen.
6. Nu skal dejen hvile i ca. 15 minutter.
7. Varm smørret eller olien på en pande.
8. Nu skal der en klat dej, sådan cirka svarende til en grydeskefuld, på den varme pande, Bag pandekagen ved jævn varme på begge sider.
9. Sådan fortsætter I til, der ikke er mere dej at lave pandekager af.
10. Pandekagerne er færdige! Drys dem med en smule puddersukker eller dryp lidt sirup på. Så skal der spises pandekager! Og husk: Mindst 3 pandekager skal man spise! Siger Hops!

**Hops' hemmelige tips til superlækre pandekager: Spis dem med blåbær. Det er rigtig guf!**

Ihr Ferien- und Freizeitpark am Meer.

**Weissenhäuser  
Strand** Das ganze  
Jahr Ostsee