



## REGNBUE-PANDEKAGER

Det er slet ikke svært at lave sine egne regnbuepandekager – faktisk er det super-nemt.

Man kan tage nogle hele almindelige pandekager og trylle dem om til Regnbuepandekager – prøv at hør her, hvordan man gør

### **Du skal bruge:**

300 g hvedemel  
9 dl mælk  
2 æg  
1 tsk groft salt  
50 g sukker  
100 g smør

Når du skal lave pandekager, så skal du starte med at piske melet, sukkeret, æggene og saltet sammen med en tredjedele af mælken til en jævn blanding. Rør rundt lige indtil der ikke er klumper i dejen. Så skal du tilsætte resten af mælken - og rør rundt igen.

Nu skal du smelte smørret i en stegepande og kom det i dejen – det smør der er tilbage på panden kan man bare bage den første pandekage i.

Nu har du lavet dej til helt almindelige pandekager, men hvis du skal trylle dem om til Regnbuepandekager, så skal du dele dejen i tre små skåle og putte lidt rød, grøn og blå konditorfarve i.

Bag tynde pandekager på en rigtig varm stegepande. Husk at putte smør på panden.

Regnbuepandekager smager godt med vaniljeis og jordbærsyltetøj.