



PANDEKAGE

Når du spiller volleyball bruges pandekagen, når der kommer en mega kort bold, som er svær at nå med et baggerslag. Det er vildt sjovt at lave en pandekage, så prøv det næste gang du kommer i hallen ☺ Det kan godt være lidt svært, så du skal nok øve dig et par gange inden du kan. Når du er hjemme er en pandekage nok en dessert med is, marmelade, sukker eller andet guf på. Vidste du, at pandekagen har eksisteret i 500 år

[Ved du hvad en pandekage er, hvis det er et volleyballsag? Se her](#)

HVAD SKAL JEG BRUGE?

- 🍳 Stor skål
- 🍳 4 æg
- 🍳 150 g. Hvedemel
- 🍳 3 dl. Mælk
- 🍳 1 nip salt
- 🍳 1 spsk. Sukker
- 🍳 1 tsk. vaniljesukker
- 🍳 Smør til stegning

SÅDAN GØR DU

- 🍳 Kom hvedemelet i skålen
- 🍳 Undgå klumper ☺
- 🍳 Pisk halvdelen af mælken sammen med melet, så der ikke er klumper tilbage
- 🍳 Pisk derefter resten af mælken ind i dejen
- 🍳 Pisk æggene i et ad gangen
- 🍳 Tilsæt sukker, salt og vaniljesukker og pisk dejen jævn
- 🍳 Stil dejen i køleskabet i 30 min.
- 🍳 Derefter kan pandekagebagningen gå i gang Smelt lidt smør på panden og varm panden godt op
- 🍳 Fordel dejen jævne på hele panden. Et tyndt lag
- 🍳 Bag pandekagerne gyldne på begge sider
- 🍳 Du kan stable pandekagerne på et fad og stille den i ovnen, så de holder varmen til sidste pandekage er bagt

