



Ingredienser

- 1 æble
- 14 mandler
- 1 dl grovvalsedede havregryn
- 2 æg
- 1 æggehvide
- 1 tsk. kanel
- 1/2 tsk. kardemomme
- 1 knsp. salt
- 40 g blåbær
- 1 tsk. smør til stegning

Tilbehør: Ahornsirup

Beskrivelse

Skær æblet i tern og hak mandlerne groft. Kom æble, mandler, havregryn, æg, æggehvide, kanel, kardemomme og salt i en skål. Rør det sammen til en grødagtig masse. Vend blåbærrene i.

Smelt smørret på en pande og kom pandekagedejen på. Steg den ved middel varme i 6-8 minutter til den er gylden. Skær pandekagen i mindre stykker og vend dem. Steg dem gyldne på den anden side.

Server pandekagestykkerne med ahornsirup.