



Stop madspild

Ingredienser

200 g øllebrød, rest

1/2 dl havregryn

2 æg

1/2 tsk. kanel

1/2 tsk. natron

Ca. 1/2 dl mælk

2 spsk. smeltet smør

Smør til stegning

Tilbehør:

Æble- eller pæretern og ahornsirup

Æble- eller pærekompot og flødeskum

Beskrivelse

Rør øllebrød med havregryn og æg. Tilsæt kanel, natron og mælk. Smelt smørret og rør det i.

Sæt pandekagedejen på panden med en spiseske og bag ved jævn varme. Vend pandekagerne når de begynder at boble og steg dem gyldne på den anden side.

Server pandekagerne med frisk frugt og ahornsirup eller frugtkompot og flødeskum.