

Pandekager med kaffesirup

Weekendmorgener hvor der er tid til at kæle om både morgenmaden og den tilhørende kaffe er bare fantastiske. En sikker klassiker er luftige amerikanske pandekager. Hvad der skal ovenpå, kan så dele vandene – skal det være koldt smør, marmelade, pålægschokolade? Vi har fundet vores favorit, som naturligvis indeholder kaffe- nemlig kaffesirup!

Kaffesirup er både sød men har samtidig en kant, som passer rigtig godt med pandekagerne. Kaffesirup er altid godt at have stående i køleskabet, så du kan give et ekstra pift til pandekager, lidt skyr med bær eller iskaffe.

Denne kaffesirup meget let at lave og af noget så praktisk som kaffeslatter – altså kaffe, som du muligvis havde tænkt dig at hælde i vasken, fordi den ikke blev drukket. Det er en skam, for der er stadig masser af smag og potentiale i. Derfor har vi forfinet kaffeslatten med sukker, så der er kaffesirup klar til pandekagerne søndag morgen!

Vi har her brugt en klassisk kaffesirup, men du kan sagtens tilsætte krydderier som fx kardemomme, vanilje eller chokolade, hvis du vil. Se opskrifterne på peterlarsenkaffe.dk/inspiration



Ingredienser:

Pandekager

- 2,5 dl hvedemel
- 2,5 dl mælk
- 2 æg
- 1 spsk sukker
- 0,5 tsk salt
- 1 tsk bagepulver
- 1 tsk kardemomme
- Smør til stegning

Sirup

- 4 dele økologisk sukker, fx 4 dl.
- 6 dele kaffeslatter, fx 6 dl. espressokaffe giver mest smag, men almindelig filterbryg fungerer også godt. Hvis du ikke har nok rester af en slags, så kan de sagtens blandes.

Fremgangsmåde:

Pandekager

1. Rør de tørre ingredienser sammen i en skål
2. Adskil æggeblommer fra æggehvider
3. Pisk æggehviderne helt stive, så du kan vende skålen på hovedet, uden de falder ud
4. Pisk mælk og æggeblommer i de tørre ingredienser
5. Vend forsigtigt de piskede æggehvider i dejen.
6. Steg pandekagerne i den ønskede størrelse på en pande med smør

Sirup

1. Bland 4 dele økologisk sukker med 6 dele kaffeslatter.
2. Kog i 10 minutter med eller uden krydderier
3. Hæld i en ren flaske.