

Dorthes Pandekager (ca. 12 stk.)

250 g mel
5 dl mælk
3 æg
40 g sukker (1 spsk.)
1/4 tsk. salt
1/2 dl. øl eller kærnemælk
1 tsk. natron

Melet blandes med salt og sukker, og røres til en jævning med mælken. Derefter røres de piskede æg i. Lige før pandekagerne skal bages udrøres natron i lidt mælk og blandes i dejen.

Der anvendes ca. 1 dl. dej pr. pandekage.

Dorthes æbleskiver

250 g mel
4 dl kærnemælk
2 æg
1/2 tsk. salt
1 tsk. natron

Dejen røres som pandekagedej (se ovenfor), men æggehviderne piskes og røres i til sidst.