



## Tykke ærøske pandekager

½ l. mælk  
50 g. gær  
500 g. hvedemel  
1 tsk. sukker  
Lidt kardemomme  
6 æg  
1 - 2 pk. svinefedt á 500 g.

Mælken lunes, hæld lidt af mælken over gæren så den er dækket. Når gæren er opløst kommes den i melet, lidt mælk hældes i og der røres godt rundt. Æggeblommerne røres i og der røres godt igen. Kom mere mælk i så dejen har en passende tykkelse. Pisk hviderne stive og vend dem i dejen.

Lad dejen hæve ca. ½ time.

Bag pandekagerne i rigeligt fedt, de skal flyde og må ikke røre pandens bund. Fedtet skal være varmt før dejen hældes på panden.