



Ahvenanmaan pannukakku

Aineet: 4 kananmunaa
7 dl maitoa
2 rkl jauhettua kardemummaa
5 dl kylmää manna- tai riisipuuroa
noin 3 ½ dl vehnä jauhoja
2 rkl vaniljasokeria
1 dl voisulaa
Puuro pannukakkuun
½ l kevytmaitoa
3/4 dl puuroriisiä tai mannaryynejä
½ tl suolaa

Valmistus: 1. Sekoita aineksista tasainen pannukakkutaikina.
2. Kaada taikina hyvin voideltuun uunipannuun ja paista 225 asteessa noin 30 minuuttia.
Tarjoa tuoremarjasurvoksen ja kermavaahdon kanssa.

www.superkokki.com