

Ålandspannkaka

Ålandspannkakan påminner om den gotländska saffranspannkakan. Även den är en sorts dessertungspannkaka.

Du behöver

- 6 ägg
- 1 dl socker
- 2 dl vetemjöl
- 5 dl risgrynsgrot (halvkokas, helst dagen före, låt svälla under natten)
- 3 tsk kardemumma
- ca 1 liter mjölk
- 2 tsk salt

Gör så här

Ägg och socker blandas och vispas en aning. Tillsätt därefter risgrynsgrot, vetemjöl, kardemumma och salt. Tillsätt slutligen mjölken och blanda ihop smeten.

Den färdiga smeten hålls i långpanna och gräddas i 220 grader, ca 25 minuter. Pannkakan ska bli gyllenbrun och stadig.

Ålandspannkaka serveras traditionsenligt med sviskonkräm och grädde (alternativt hallonsylt eller motsvarande).

Ålandspannkaka, alternativt recept

En av våra läsare som kallar sig **Ålandsflickan** skickade in följande:

Hej!

Skickar receptet där man väljer om man vill ha risgryn eller mannagryn i sin pannkaka.

Det är stor skillnad på vem man pratar med om en "äkta" åländsk pannkaka skall göras på ris eller mannagryn! :)

Du behöver

- 1 L mjölk
- 1 dl risgryn eller 1,5 dl mannagryn
- 1 dl vetemjöl
- 3 ägg
- ½ - 1 dl socker
- ½ tsk salt
- 2 tsk kardemumma eller 1 knivsudd saffran
- 50 g smör eller margarin

Gör så här

Mjölk och ris/mannagryn kokas till en smidig gröt som får svalna något.

Äggen vispas med sockret och blandas i gröten. Mjölet, saltet och kardemumman tillsätts. Tillsätt mer mjölk om smeten är för tjock.

Smörj en ugnform eller rund stekpanna och håll i smten. Klicka på smöret.

Grädda i 200 grader ca 40 - 60 minuter.

Servera med sviskonkräm eller snömos (åländskt uttryck för grädde).

Smaklig måltid!

pannkakor.se bugar och bockar och säger **Tack Ålandsflickan!**

pannkakor.se
- all världens
pannkaksrecept

De vanligaste recepten

➤ [Klassiskt recept, pannkakor](#)

➤ [Ugnspannkaka](#)

➤ [Amerikanska pannkakor](#)

➤ [Nyttiga pannkakor](#)