

# Ålandspannkaka med sviskonkräm

*Ålandspannkaka lagas på antingen manna- eller risgryn, men sviskonkräm och vispgrädde hör till båda varianterna.*

Mängd: 6 portioner - Tillredningstid: 80 minuter (Förberedelsetid: 20 Kocktid: 60)



*Traditionell ålandspannkaka*  
Copyright YLE/Strömsö

## Ingredienser

- 1.5 liter (l) mjölk
- 1.5 deciliter (dl) mannagryn
- 1.5 deciliter (dl) socker
- 1.5 tesked (tsk) salt
- 1 matsked (msk) kardemumma
- 2 deciliter (dl) vetemjöl
- 3 st ägg
- 1 matsked (msk) smör
- 200 gram (g) katrinplommon
- 1 st kanelstång
- 1 tesked (tsk) potatismjöl

2 matsked (msk) socker

### **Anvisningar:**

#### **Pannkakan:**

Koka upp en liter mjölk med mannagrynen under omrörning tills gröten tjocknat. Låt gröten svalna en stund, häll i litet mjölk och tillsätt socker, salt, kardemumma och vetemjöl och till sist äggen och resten av mjölken. Ställ ugnen på 200 grader. Häll i smeten i en djup välsmord ugnsplåt och grädda tills pannkakan fått gyllenbrun färg. Servera pannkakan ljummen med sviskonkräm och vispgrädde.

#### **Sviskonkrämen:**

Blötlägg katrinplommonen i vatten över natten. Tillsätt en kanelstång och några deciliter vatten och koka långsamt tills frukten mjuknat. Avred med potatismjöl så att krämen får en konsistens som lös sylt. Sockra enligt smak.

---

#### **Gjord av**

Carola Fyrqvist

---

#### **Sänt i avsnitt**

Mat Så In I Norden - 7.10.2012

---

#### **Hitta relaterat innehåll**

Efterrätter

Publicerad 02.01.2013 - 16:13. Uppdaterad 18.01.2013 - 10:46

[+ Lägg till ny kommentar](#)

---