



Gotländsk saffranspannkaka

Mmm. Det här är en riktigt lyxig efterrättsvariant från Gotland. Serveras traditionellt med vispad grädde och salmbärssylt. Men det går bra med hallon-, blåbärs-, hjortrons- eller jordgubbssylt också! Har du inte möjlighet att koka gröten själv går det bra att använda köpt färdig gröt. Köp då gröt för cirka 10 personer och hoppa över avsnittet om hur man kokar gröten i receptet.

Recept för cirka 12 personer:

Till gröten:

8 dl vatten
4 dl grötris
1 tsk salt
1,2 liter mjölk
1 kanelstång

2-3 msk smör eller margarin

Till smeten:

8 ägg
2 dl socker
100 gram hackad sötmandel
1 gram saffran
eventuellt lite mjölk cirka 2-4dl

Gör så här:

Koka gröten:

Blanda vatten, grötris, salt och smör eller margarin i en stor kastrull och koka upp. Koka under lock i 10 minuter. Tillstätt sedan mjölk och kanelstång och koka upp igen - passa bara så att gröten inte kokar över. Koka sedan på mycket svag värme tills vattnet är borta, cirka 40 minuter. Rör då och då. Låt gröten svalna, den ska hellre vara för kall än för varm. (Alternativt köper du gröt för cirka 10 personer.)

Gör smeten:

Sätt ugnen på 175 grader. Smöra en långpanna. Blanda den avsvalnade gröten med ägg, socker, hackad mandel och saffran till en smet. Späd med mjölk om gröten är väldigt fast i konsistensen så att det blir en lagom lös smet. Bred ut smeten i långpannan och grädda saffranspannkakan i ugn i cirka 30 minuter eller tills pannkakan har fått en fin ljusbrun färg. Låt saffranspannkakan svalna lite innan den serveras, den är godast ljummen.

pannkakor.se
- all världens
pannkaksrecept

De vanligaste recepten

➔ [Klassiskt recept, pannkakor](#)

➔ [Ugnspannkaka](#)

➔ [Amerikanska pannkakor](#)

➔ [Nyttiga pannkakor](#)