

EN SMAKSAK

:C

# Saffranspannkaka

~~Det här inlägget göttes i samarbete med Ålandsmagasin (ads) // [www.aca.ax/sv/hem](http://www.aca.ax/sv/hem).~~

Ålandspannkaka i all ära men under jul gör jag gärna en saffranspannkaka på överbliven risgrynsgröt. Supergott mellanmål och ett bra sätt att ta vara på den där gröten som blivit stående.



<http://ensmaksakdotcom.files.wordpress.com/2013/12/pc044569.jpg>

Saffranspannkaka är enkelt fixat på gårdagens gröt. Bara att blanda ihop och grädda. Naturligt

glutenfri dessutom då den inte innehåller mjöl. Den här rackaren är smaksatt med clementinskal som ger en liten och frisk smaksjuts.



(<http://ensmaksakdotcom.files.wordpress.com/2013/12/pc054663.jpg>)

Jag gillar min pannkaka hög och gräddar den gärna i en ganska liten form. Då tar det ca 1 timme. Väljer du en större form får du ut fler bitar och det går snabbare att grädda den. Godast med röd sylt och vispad grädde – om du frågar mig.

### **Saffranspannkaka med clementin**

Mäktig saffran lättas upp av lite clementin – ännu en favoritsmak under julen. För variation kan du tillsätta hackad mandel eller russin till smeten. Det är också fint att toppa ytan med flagad mandel. Vill du ha den sötare är riven mandelmassa gott att tillsätta.

1 liter kokt (överbliven) risgrynsgröt

1 g (2 påsar) saffran

3-4 msk socker

3 ägg

1 tsk vaniljsocker

1,5 dl ålands grädde

skal av 1 clementin

ca 0,5 tsk salt

Vispad ålands grädde och valfri röd sylt till servering

### Gör så här:

Sätt ugnen på 175° varmluft eller 200° vanlig ugnsvärme.

Klä en ugnsfom (minst 17 x 24 cm) med bakplåtspapper eller smörj den väl med mjukt smör.

Stöt lite av sockret med saffran i en mortel. Vispa upp äggen lätt med resten av sockret. Blanda samtliga ingredienser i receptet till en tjock smet. Om gröten är kall går det lättast att ta fram elvispen. Smaka av med salt, hur mycket du behöver beror på hur salt din risgrynsgröt är.

Häll smeten i ugnformen och grädda i nedre delen av ugnen 30-60 minuter beroende på hur platt eller hög din pannkaka är. Den är klar när ytan stelnat och pannkakan fått vacker färg.

Servera ljummen eller kall med sylt och lättvispad grädde. Pannkakan håller flera dagar i kylan.

### You May Like



Etiketter: [ÅCA](http://ensmaksak.com/tag/aca/) (<http://ensmaksak.com/tag/aca/>), [Ålandsmejeriet](http://ensmaksak.com/tag/alandsmejeriet/) (<http://ensmaksak.com/tag/alandsmejeriet/>), [överbliven risgrynsgröt](http://ensmaksak.com/tag/overbliven-risgrynsgröt/) (<http://ensmaksak.com/tag/overbliven-risgrynsgröt/>), [blogg](http://ensmaksak.com/tag/blogg/) (<http://ensmaksak.com/tag/blogg/>), [jul](http://ensmaksak.com/tag/jul/) (<http://ensmaksak.com/tag/jul/>), [mellanmål](http://ensmaksak.com/tag/mellanmal/) (<http://ensmaksak.com/tag/mellanmal/>), [recept](http://ensmaksak.com/tag/recept-2/) (<http://ensmaksak.com/tag/recept-2/>), [saffranspannkaka](http://ensmaksak.com/tag/saffranspannkaka/) (<http://ensmaksak.com/tag/saffranspannkaka/>), [saffranspannkaka med clementin](http://ensmaksak.com/tag/saffranspannkaka-med-clementin/) (<http://ensmaksak.com/tag/saffranspannkaka-med-clementin/>)

- **KOMMENTARER** 10 kommentarer
- **KATEGORIER** [Ålandsmejeriet](#), [Recept](#)

## 10 svar till "Saffranspannkaka"

**Tommy** 18 december, 2013 den 09:46 #

Du är så duktig!! Lyckos Daja

### SVARA

**Johanna** 18 december, 2013 den 12:43 #

Tack! Eller hur Vägen till mannens hjärta går ju via magen, eller hur det nu var....

### SVARA

**Malin** 18 december, 2013 den 12:03 #

Vilket litet sammanträffande! Gjorde saffranostkaka igår till kvällsmål – så gott. Överdoserar nog lätt saffran i december haha men man måste ju kompensera för resten av året Btw, ska göra din saffransfudge i helgen. Ska bli väldigt spännande! Kram

### SVARA

**Johanna** 18 december, 2013 den 12:48 #

Åh vad gott, har jag också tänkt göra. Jag om någon överdoserar saffran just nu, men jag gillar din poäng att det ska årskompenseras. Saffransfudgen är grym! Nuförtiden gör jag den på 450 g vit choklad (för bättre konsistens) och citronsyran kan ersättas med en skvätt limesaft (eller annan citrus om man ersätter den). Dessutom brukar jag smälta allt utom chokladen först under omrörning och sedan ha i chokladen sist riktigt finhackad. Kanske sak skriva om det där receptet, haha! Ibland kommer visdomarna med tiden.... Kram

### SVARA

**Malin** 18 december, 2013 den 14:13 #

Okej, tack! Ja.. det vore något om det blir bättre resultat Så då skippar jag att köpa citronsyra och har lite mer lime el citron?

**Johanna** 18 december, 2013 den 15:53 #

Ja! En skvätt citrussaft kan ersätta citronsyran OM du inte vill ha en "splitsigare" smak. Kram!

Skickat från min iPhone

**Sara på Vardag.nu** 18 december, 2013 den 20:17 #

Saffranspannkaka är gott! Jag gjorde en i helgen och hade apelsinskal i, för samma effekt som du har clementin här. Gott, vill jag lova!

### SVARA

**Johanna** 19 december, 2013 den 09:45 #

Apelsin var min första tanke men så spanade jag in fruktskålen och alla clementiner och kände att de minnsann fick följa med ner i smeten i stället!

### SVARA

**Sandras Matkrypin** 19 december, 2013 den 08:49 #

Va gott med clementin i! Det var något nytt och jag kan tänka mig att den inte blir lika tung

### SVARA

**Johanna** 19 december, 2013 den 09:44 #

Det blir en skön lite kick, älskar citrusfrukter! Perfekta att balansera med.

**SVARA**

[BLOGGA MED WORDPRESS.COM.](#)

[THE BUENO THEME.](#)

Följ

Följ “en smaksak”

Powered by [WordPress.com](#)