



## Yoghurt-pannkaka

4 port

- 2 dl vetemjöl
- 4 dl mjölk
- 2 dl matlagningsyoghurt
- 4 ägg
- 1/2 tsk salt
- 2 msk socker
- 4 rivna bittermandlar
- 1 dl russin
- 1 msk smör
- 1 msk florsocker

Sätt ugnen på 225°. Vispa ut mjölet i mjölken. Vispa i matlagningsyoghurt, ägg, salt, socker, bittermandel och russin. Smöra en liten långpanna. Sätt in någon minut i ugnen. Häll smeten i långpannan. Grädda i mitten av ugnen 25-30 min. Skär pannkakan i bitar. Sikta över lite florsocker.



## Lantkaka

100 g smör

2 1/2 dl farinsocker

3 ägg

2 dl matlagningsyoghurt

4 dl vetemjöl

2 tsk bakpulver

1 krm salt

1 dl hackad torkad frukt, t ex aprikoser

Sätt ugnen på 175°. Smörj och bröa en form med hål i mitten, ca 1 1/2 liter. Rör smör och socker poröst. Rör i ett ägg i taget. Rör ner matlagningsyoghurt. Blanda mjöl, bakpulver, salt och frukt. Rör ner det i smeten. Häll smeten i formen. Grädda kakan i nedre delen av ugnen ca 1 timme.

## Vass glass

4 port

2 äggulor

1/2 dl honung

2 dl matlagningsyoghurt

2 dl vispgrädde

Rör ihop äggulor, honung och matlagningsyoghurt. Vispa grädden hårt. Rör ner den i äggsmeten. Häll det i en form. Frys glassen minst 6 timmar. Ta fram glassen 1/2 timme före serveringen. Servera med bär och frukt, gärna exotisk.

**Tips:** Rör i 1/2 dl hackade nötter eller mandel i smeten.

## Yoghurtglass

Vispa ihop 4 dl matlagningsyoghurt med 4 msk florsocker och 1 tsk vaniljsocker. Kör till glass i glassmaskin. Servera genast med bär.



## Fräscha såser till frukt

4 port

Smaksätt 2 dl matlagningsyoghurt med ett av följande förslag:

**Honungsyoghurt:** 2 msk honung, gärna flytande

**Kanelyoghurt:** 2 tsk kanel + 2 msk farinsocker

**Vaniljyoghurt:** 2 msk florsocker + 1 tsk vaniljsocker

**Gräddyoghurt:** 1 dl vispad grädde + 2 msk florsocker

