

## **PANDEKAGER MED IS**

4 personer

80 g hvedemel (1¼ dl)

1 spsk. sukker

1 tsk. groft salt

Revet skal af ½ citron

3 dl mælk

3 æg

75 g smør

Fyld:

½ l vaniljeis, syltetøj

Bland mel, sukker, salt og citronskal. Pisk mælken i lidt ad gangen, til en klumpfri dej. Pisk æggene i. Smelt smørret i panden og hæld det i dejen. Bag pandekagerne ved jævn varme, til de er lysebrune på begge sider.

