

## Ahvenanmaan pannukakku

Sekoita noin 6 dl tähteeksi jäänyttä manna- tai riisipuuroa ja litra maitoa.

Lisää n. 100 g voisulaa.

Lisää ½-1 dl sokeria ja 1 tl kardemummaa.

Lisää 1-2 tl suolaa.

Vatkaa 3-5 munaa kevyesti ja lisää haaleaan puuroon.

Lisää vielä 2-4 dl vehnä jauhoja ja sekoita tasaiseksi.

Taikinan voi maustaa vaniljasokerilla.



Kaada pannukakkutaikina hyvin voideltuun tai leivinpaperilla vuorattuun uunipannuun.

Paista 200 asteessa noin 40 min tai 225 asteessa noin 35 minuuttia kunnes pannukakku on kypsää.

Tarjoa haaleana pehmeäksi vaahdoksi vatkatun kerman ja vadelma-, mustikka- tai tyrnihillon kanssa. Hillon joukkoon voi sekoittaa omenaraastetta tai soseutettua banaania.

