

Bålpandekager

Fra Skovbørnehusets bålplads

For at få et godt resultat på bålet, er det vigtig at du har den rigtige varme på det rigtige tidspunkt

Skal du koge suppe i store gryder, gør det ikke så meget om der er flammer eller ej, men skal de her pandekager være bedst, må der ikke være flammer, men rigtig godt med gløder.

Skal du lave mange pandekager kan det være en god hjælp med et "hjælpebål". Har kan du tage gløder fra efterhånden som du får brug for det.

Det er nok de færreste der har en rigtig smedjernsbålpande men en udtjent stegepande fra køkkenet kan også bruges. Den må bare ikke ha teflon eller anden belægning. Det egner sig ikke til bål.

Du kan også høre om vi kan undvære vores bålpander, så kan du låne en.

Det skal der i:

- 4 æg
- 200 gr. Mel
- 2-3 dl mælk
- 2 spsk. rørsukker
- 2 spsk. rapsolie samt lidt til panden.

Bland det hele sammen, men spar lidt på mælken. Når du så står ved bålet og er i gang, kan du tilpasse konsistensen med mælk. Så får pandekagerne den tykkelse du vil ha.

Tip: Steger du i margarine eller smør, bliver pandekagerne ekstra sprøde – men ikke helt så sunde ☺.

