**Muffinspannkakor med hallon- och kardemummasylt och grädde gjord på smetana**

10 stycken

**Arbetsordning:**

Gör pannkakssmeten och värm upp ugnen

Koka upp sylten

Ställ in pannkakorna i den förvärmda ugnen

Vispa smetanan till grädde

**Muffinspannkakor:**

2 ägg

3 dl mjölk

100 g kvarg

2 dl vetemjöl

1 msk socker

¼ tsk salt

1 msk rapsolja

Använd rapsolja eller rumstempererat smör för att smörja formarna.

Förvärm ugnen till 225°C. Knäck äggen i en skål, tillsätt mjölk och grädde.

Blanda till en jämn smet. Blanda i övriga ingredienser.

Låt degen svälla medan ugnen värms upp. Smörj muffinsplåten lätt.

Fyll formarna till 2/3, fördela smeten jämnt mellan formarna.

Grädda i mitten av ugnen i ca 20–25 minuter.

**Tips!** Du kan också grädda muffinspannkakorna i ugnsfasta formar eller grädda dem i en lägre stekpanna

**Hallon- och kardemummasylt:**

200 g frysta hallon

½ dl vatten

1 dl (100 g) syltsocker

½ tsk mald kardemumma

Lägg hallonen och vattnet i en kastrull. Låt koka upp.

Tillsätt kardemumma och syltsocker. Låt sockret smälta och koka i 6-8 minuter under omrörning.

**Tips!** Sylten svalnar snabbare om du ställer kastrullen i ett kallt vattenbad.

**Grädde gjord på smetana:**

100 g smetana

50 g kvarg

2 msk socker

1 tsk vaniljsocker

Mät upp ingredienserna i en skål och vispa med elvisp till ett fluffigt skum.

**Info:**

Ägget är kökets mångkampare! Det ger fluff, binder ihop, reder av och ger färg och smak till maten.