

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.