



Ingredienser

1 vaniljestang eller 2 spsk. vaniljesukker
40 g sukker
100 g hvedemel
3 æg
40 g margarine
2,5 dl mælk

Beskrivelse

Flæk vaniljestangen på den lange led og skrab kornene ud med en kniv. Mas vaniljekornene ud i en anelse af sukkeret, så kornene skilles ad.

Kom vaniljesukker, sukker, mel og æg i og rør rundt. Smelt margarinen og rør det i dejen. Kom til sidst mælken i og rør godt rundt.

Steg pandekagerne kort ved stærk varme uden fedtstof.