

American Pancakes - Ægte Amerikanske Pandekager

American Pancakes ja de skal laves på grillen. Jeg laver dem hvertfald på min [Traeger Ranger*](#) fordi den har en stegplade og fordi den fordeler varmen fantastisk i dens støbejernsplade. Plus at man kan lave 4 af de små banditter på engang. Så det går nogle hurtigere end i en pande i køkken. Og man har heller ikke alt det svineri indenfor.

American Pancakes

til 4 personer.

forberedningstid ca. 25. min tilberedningstid: ca. 20min.



Ingredienser Til Americane Pancakes

- 4 Æg
- 400g Mel
- 200g Sukker

- 50g Vaniljesukker
- 1tsk. salt
- 400ml Mælk
- 300ml Danskvand med Brus
- Ahornsirup eller flydende Honning

Fremgangsmåde - sådan laver du American Pancakes

1. Du starter med at komme de 4 æg, mælken og dit Danskvand i en skål og blender den med en håndmixer til du har en jævn masse.
2. Nu kommer du mel, sukker, vaniljesukker, og salt i endnu en skål og blender det hele godt sammen.
3. Derefter tager du din håndmixer frem igen og blender din mel blanding under din ægge mælk blanding. Men den skal gøres langsomt en spsk. ad gang til alt er blandet sammen. Og du har en fast kondistens.
4. Nu er det tid til at starte din grill op på direkte høj varme. Jeg har brugt min Traeger Ranger og dennes støbejern stegeplade. Har indstillet den til max temperatur. Lukket låget og startet den op. Efter den har nået dens maximale temperatur lader jeg den lige forvarme stegepladen i små 20 minutter så den er rigtigt gennemvarmet.
5. Imens min [Traeger Ranger*](#) blev varmet op fik min Pancakes blanding lov til at trække. Den skal dog lige blendes en sidste gang inden man går i gan, med lave Ægte amerikanske Pancakes.



6. Til dette formål hælder jeg min flydende Pandekagedej over i en flaske. Det gør det nemmer at dosere når man hælder dejen ud på stegepladen.
7. Når du går igang gælder det med at være hurtigt for det tager seriøst ikke længer end 15 til 20 sekunder per side. for Stegepladen er så varmt. Dog vær ops på at du pensler din Stegeplade efter hvert brug med Madolie. for ellers brænder dine Pandekager på.



8. Efter 15 til 20 sekunder vender du dine pandekager med et palletkniv.



9. Nu gentager du processen til hele din dej er brugt. Pensle stegeplade, hæld dejen ud og vende Pandekagen efter 15 til 20 sekunder.



10. Til sidst topper du dem alle med en omgang Ahornsirup eller flydende Honning lige inden servering.



Severingstips. Du kan servere Vaniljeis til eller frisk lavet kompot.



Liste Over Udstyr Jeg Har Brugt Inkl. Links Til Forhandler:

- **Traeger Ranger** [Backyardliving.dk](https://backyardliving.dk)*
- **Traeger Schweizerkniv** [Homeshop.dk](https://homeshop.dk)*

“Alle links markeret med * er affiliate links / eller affilierede links (reklame). Dette er en personlig anbefaling. Yderligere information findes [her](#).