



Babymad - Pandeklatkager med blåbær

Opskrift fra Aarstidernes kogebog "Babymad", som kan serveres fra 9 måneder. Pandeklatkager er en mellemting mellem pandekager og klatkager, og prikken over i'et er de dejlige blåbær. Lav rigeligt, alle i familien vil guffe dem i sig.

Det skal du bruge:

- 15 mandler
- 2 dadler
- 50 g hvedemel
- 10 g fine havregryn
- 1 knsp vaniljekorn fra en vaniljestang
- 1 knsp kardemomme
- ½-1 spsk citronsaft
- ½ tsk citronskal
- 1 dl mælk
- 1 æg
- 1 spsk rapsolie
- 50 g blåbær
- Smør til stegning

Kom mandlerne i en gryde, og giv dem et opkog. Smut mandlerne. Flæk vaniljestangen på langs, og skrab vaniljekornene ud.

Blend mandler og dadler fint. Kom det i en skål med alle de øvrige ingredienser på nær blåbærrene, og blend dem kort.

Rør de blandede blåbær i dejen.

Varm en lille pande med smør. Kom en lille klat dej på panden, og bag små pandeklatkager. Pandeklatkagerne kan spises både lune og kolde.