

MEEMAITSELISED HIRSIJAHU PANNKOOGID

Retsept:Evelin Orgg

Valmistamine

Sega kõik jahud, lisa küpsetuspulber, kaneel ja sool. Sega teises kausis mesi, piim, munad ja õli, riivi juurde õunad ning lisa lõpuks jahusegu. Jäta 10 min kerkima ja kui tundub, et tainas on liiga paks lisa veel natuke piima. Prae pannil väiksed pannkoogid. Sobib hästi vahustatud vanillikastme ja marjadega. Kellele meeldib mesi, see valab peale ka mett või näiteks vahtrasiirupit. Minul oli esmakordne kokkupuude suure hulga erijahudega kui olin ühel retseptivõistlusel osalemisega saanud kingituseks erinevaid jahusid. Mõnda olin varem vähe katsetanud (maisijahust meeldib tortillasid teha, riisijahuga sobib hästi quiche põhjasid küpsetada), uus nende hulgas oli hirsijahu. Retseptivõistlusele lisasingi pannkoogid mis on pühapäeva hommikul ühed lemmikud. Mulle meeldib erijahudest veel Veski Mati Tatrajahu, sellestki valmivad väga head pannkoogid mida süön koos vahtrasiirupiga.

- 3,5 dl Veski Mati Hirsijahu
- 1,5 dl maisitärklist
- 1,5 dl kartulijahu
- 2 tl küpsetuspulbrit
- 1 tl kaneeli
- veidi soola
- 4 dl mandlipiima
- 2 muna
- 2 spl toiduõli
- 4 spl mett
- 2 hapumat õuna