

Middelaldercentret - Gæstgiveriet

Ved Hamborgskoven 2-4, 4800 Nykøbing F

Pandekager med fyld

Kager bagt i fedtstof på en pande findes i mange madkulturer og de går langt tilbage i tid. Dette eksempel er fra den ældste kogebog på hollandsk. Der er tale om en gærdejskage med fyld bagt i fedtstof på en pande eller i gryde. Fylden består af revne syrlige æbler og nødder sødet med sukker og krydret med ingefær og kanel. Jeg har selv foreslået kardemomme, idet det, ligesom de to andre krydderier, blev brugt en del i middelalderen.

"Neemt fijn bloeme die suldi beslaen mit gheste. Dan maeckt daer af deech. ... Om roffioelen van appelen ende van noten te gardere te maken. Neempt appelen ende noten die breect oft wrijft wel te ghadere. Neemt dan greyne of ghimber / caneel / ende potsuyckere te ghader minghelt dyt seer wel onder een. Dan maeect deech als hier voer gescreven staet. Ende maect daer af een ronde schyve als een taylloore. Dan vult deen helft vander ronder schiven metter voerseyder spisen. Dan decket mitter ander heilicht vander selver ronder schiven. Ende so bachmense int smout tot datse ghenoeec sijn dan doetmense wte ende men dyentse metten pancknoecken int leste als men gheten heeft."

Opskriften er fra den ældst kendte, trykte nederlandske kogebog: Kookboek, bij Thomas van der Noot, Brüssel, ca. 1510, citeret i: Johanna Maria van Winter, Van Soeter Cokene, Bussum 1971. [op fol. E III verso]

Dej:

ca. 400 g mel

30 g gær

2½ dl mælk

½ tsk. salt

1 spsk. sukker

Fyld:

200 g valnødde- / hasselnøddekerner

3-4 syrlige æbler

100 g sukker

lidt kanel

lidt ingefær eller kardemomme efter smag

fedtstof vegetabilsk olie eller smør

Dej: Gæren opløses i den lunede mælk og æltes med de øvrige ingredienser. Dejen hviler lunt og overdækket 1 time eller til den er smukt hævet. Herefter slås den ned og udrulles til ca. 8 pandekager på ca. ½ cm's tykkelse.

Fyld: Nødderne hakkes og blandes med groft revne æbler og sukker. Smages til med kanel, samt ingefær og evt. kardemomme.

Færdiggørelse: Fyldet placeres på den ene halvdel af pandekagen, der foldes, og kanten trykkes sammen med fingrene eller en gaffel. Bages på pande i rigeligt fedtstof ca. 4 minutter på hver side - til de er nok uden at branke. Man kan også pensle dem med smør og bage dem i en ovn ved 200 grader, til de er smukt gyldne og sprøde