

## Dej til pandekagehuse (2 stk.)

250 g sirup

125 g margarine

125 g sukker

2 tsk. kanel

1 tsk. nelliker

1 tsk. potaske

500 g mel

Sirup, sukker og margarine og krydderier bringes i kog i en gryde.

Potaske, rørt op med vand, hældes i dejen, som tages af ilden og afkøles.

Melet blandes i og dejen kan bruges med det samme (eller fryses ned).

Eftersom dejen bliver rørt sammen i en gryde - er dejen meget smidig og lun netop når den er lavet. Så det er et godt tidspunkt at bage videre på.

Inden du begynder kan du forberede skabeloner af husgavl og tag og hus-side. Der skal bages 2 af hver = 1 hus.

Målene på taget er her 9 x 14 cm - hussiden er her 8 x 13 cm og gavlen er her 8 x 8 cm og så tilføjer du en spids på 4,5 cm lige op. (Du kan naturligvis lavet huset større hvis du vil).

Husk - at det er **INDEN** bagningen at du udskærer dør og vinduer - du kan også unnlade det og tegne det med glasuren bagefter.

Når du lægger delene på din bageplade, så sørg for at de ikke "går op af" siden på bagepladen - for så vil du få et tag med svaj fx....da det vil beholde formen som opstår.

Efter afkøling af delene, laver du en karamel af sukker og smør på en varm pande. Rør kun lidt i det - så vil det blive til en god karamel - OBS karamellen er meget meget varm så pas på evt. børn og hvis du spilder, så rør ikke ved det, da du vil brænde fingrene.

Du "limer" nu delene sammen med karamellen. Bemærk at husgavlne skal sættes inden for de to hussider (og ikke som en afslutning på hussiderne) - hvis du gør det bliver huset lidt for langt til at taget kan nå.

Velbekomme fra Pigen på Stigen