

Gotländsk saffranspannkaka

6 - 8 pers.
1 1/2 dl rundkornigt ris
3 dl vatten
1 msk margarin
1/2 tsk salt
7 dl mjölk
1 dl sötmandel
1 msk socker
1 bittermandel
1 pkt saffran (1/2 gr)
1 1/2 dl grädde
4 ägg

Tillbehör:
sylt och vispad grädde

Mät upp ris, vatten, margarin och salt i en rymlig kastrull.
Koka upp och koka under lock på svag värme under ca 10 min. tills
vattnet kokat in. Passa för överkokning!
Tillsätt mjölk och rör om och koka upp på nytt. Låt gröten koka på svag värme
ca 40 min. Passa även här för överkokning!
Under tiden gröten kokar så:

Skålla mandeln, (skållning = ett par minuter i kokande vatten och därefter
spolning under kallt vatten) den skalas och hackas fint.

Riv bittermandeln

Rör ut saffranet i lite mjölk.

Vispa upp äggen

Blanda ner mandel, bittermandel, saffran och grädde i risgrynsgröten under
omröring. Smaksätt med socker.

Låt gröten svalna i kastrullen stående i kallt vatten. Rör om så svalnar den
fortare.

Tillsätt de uppvispade äggen. Smaka av.

Häll i en ugnssäker, välsmord form. Grädda i 200 - 225 grader i
ca 30 min.

Servera kakan ljummen med sylt och lite vispad grädde.