



Æbleskiver



Æbleskiveforberedelse

Vask hænder

Find følgende:

En stor skål (til dej)

En lille skål (til piskning af 6 æggehvider)

En el-pisker

Et decilitermål (dl)

En teske (tsk)

En spiseske (spsk)

En stor grydeske

En kande

En æbleskivepande



Ingredienser



Mål det hele og stil det klar

8 ½ dl hvedemel

4 spsk sukker

2 spsk vaniljesukker

4 tsk stødt kardemomme

Revet citronskal fra 1 citron

2 tsk natron

1,5 tsk salt

6 æg

8 dl kærnemælk

100 g smeltet smør

Smør - til stegning

Hvis man vil forsøge sig med en traditionel udgave af æbleskiver, skal man skære æbler i små tern, og lægge et stykke i dejen, når man steger æbleskiverne på panden.

Dej

40 stk



1. Bland hvedemel, sukker, vaniljesukker, kardemomme, citronskal, natron og salt i en skål.
2. Del æggene: (gem æggeviderne i en anden skål)
Æggeblommerne skal sammen med kærnemælk i melblandingen og pisk til dejen er jævn.
3. Smelt smør og rør det i dejen.
4. Æggeviderne skal piskes stive i den anden skål.
5. Vend, med en ske, (ikke pisk) til sidst æggeviderne forsigtigt i dejen og hæld dejen i en kande.



Bagning



1. Tænd æbleskivepanden og kom smør i hullerne.
2. Fyld hullerne næsten helt op med dej.
3. Roter dem en halv omgang, fx med en træpind, så de står på højkant.
4. Fyld lidt ekstra dej i hvert hul og bag dem færdige - roter dem til de er flotte runde og gyldne.
5. Hold dem lune i ovnen.
6. Drys dem med flormelis ved servering.