

ÆBLESKIVER PÅ BÅL

Ca. 20 stk.

Ingredienser:

5 dl hvedemel
0,5 tsk salt
2 tsk sukker
1,5 tsk stødt kardemomme
1 tsk natron
0,5 tsk bagepulver
3 æg
4,5 dl kærnemælk
3 spsk smør, smeltet
0,5 vaniljestang, kornene herfra
1 øko. citron, revet skal
Smeltet smør, til stegning
Flormelis og marmelade til servering



Forberedelse:

Bland mel, salt, sukker, vaniljekorn, kardemomme, bagepulver, natron og revet citronskal i en skål. Skil æggene i blommer og hvider. Rør æggeblommerne sammen med kærnemælk og smeltet smør, og rør det herefter i skålen med de tørre ingredienser. Pisk æggehviderne, og rør 2 spsk. æggehvide i dejen og derefter vendes resten af æggehviden forsigtigt i dejen. Ca. 2 dl af dejen kommer i en sprøjtepose med lille tyl, eller i en pose hvor du klipper et lille hul i det ene hjørne. Opvarm æbleskivepanden på bålet og kom lidt smør i hvert hul. Fyld hullerne trekvart op med dej. Vend æbleskiverne en halv omgang, så de står på højkant, når de begynder at stivne og hæve i kanterne. Brug evt. et tyndt bambus grillspyd eller en kødnål. Når de er vendt den halve omgang, giver et hul i æbleskiven plads til, at man lige kan sprøjte lidt mere dej ind i æbleskiven, før den vendes helt rundt. På denne måde får man de fineste runde og fyldige æbleskiver.

Serveres lune ed et dry af flormelis og syltetøj.

God fornøjelse!

Kilde: Valdemarsro.dk