ÆBLESKIVER PÅ BÅL



Lækre æbleskiver på bål, som kan serveres med et drys af flormelis og syltetøj.

God fornøjelse!

Antal:
Ca. 20 stk.

Det skal du bruge:

5 dl hvedemel
½ tsk salt
2 tsk sukker
1,5 tsk stødt kardemomme
1 tsk natron
½ tsk bagepulver
3 æg
4,5 dl kærnemælk
3 spsk smør, smeltet
½ vaniljestang, kornene herfra
1 øko citron, revet skal
Smeltet smør til stegning

Til servering:
Flormelis og marmelade

Sådan gør du:

1. Bland mel, salt, sukker, vaniljekorn, kardemomme, bagepulver, natron og revet citronskal i en skål.
2. Skil æggene i blommer og hvider.
3. Rør æggeblommerne sammen med kærnemælk og smeltet smør i en ny skål. Rør det herefter sammen i skålen med de tørre ingredienser.
4. Pisk æggehviderne, og rør 2 spsk æggehvide i dejen og vend derefter resten af æggehviden forsigtigt i dejen.
5. Ca. 2 dl af dejen kommes i en sprøjtepose/pose med lille tyl (kan også gøres uden tyl).
6. Opvarm æbleskivepanden på bålet og kom lidt smør i hvert hul. Fyld hullerne 3/4 op med dej.
7. Når æbleskiverne begynder at stivne og hæve i kanterne, vendes de en halv omgang, så de står på højkant.
8. Når de er vendt den halve omgang, giver et hul i æbleskiven plads til, at man kan sprøjte lidt mere dej ind i æbleskiven, før de vendes helt rundt. På denne måde får man de fineste, runde og fyldige æbleskiver.
9. Serveres lune med et drys af flormelis og syltetøj.

SKIBHUSGÅRDEN
Natur- og friluftscenter

Kilde: valdemarsro.dk