



Æbleskiver

De små, runde kager bages af en pandekagedej, der smages til med kardemomme, citronskal og kærnemælk, hvilket giver dem en let, luftig konsistens og en dejlig frisk smag.

Det skal du bruge:

1 pakke smør
1 citron
5 dl hvedemel
3 æg
4-5 dl kærnemælk
Salt
2 tsk. rørsukker
1 tsk. natron
½ tsk. bagepulver
1 vaniljestang
2 tsk. kardemomme
Evt. flormelis og syltetøj

1. Smelt 3 spsk. smør i en gryde ved lav varme.
2. Skyl imens citronen, og riv skallen.
3. Bland hvedemel, rørsukker, kardemomme, bagepulver, natron, marven af 1 vaniljestang samt et nip salt sammen i en skål. Vend den revne citronskal sammen med de tørre ingredienser.
4. Del æggene i blommer og hvider, og rør æggeblommerne med kærnemælk og smeltet smør. Vend de tørre ingredienser i.
5. Pisk æggehviderne stive i en anden skål med et nip salt, og vend forsigtigt æggehviderne i dejen lidt ad gangen.
6. Kom æbleskivedejen i en sprøjtepose.
7. Varm en æbleskivepande op, og kom en klat smør i hvert hul.

Fyld hullerne $\frac{3}{4}$ med dej, og vend æbleskiverne en halv omgang, når de begynder at stivne og hæve i kanterne – brug fx en strikkepind eller en kødnål.

Når æbleskiverne er vendt den halve omgang, fyldes der lidt ekstra dej i, før æbleskiverne vendes hele vejen rundt.

Vend æbleskiverne flere gange under bagningen, så de bliver fine og runde.

Servér straks de lune æbleskiver, gerne med et drys flormelis og en klat syltetøj. Nyd varm æblegløgg til.

