

ÆBLESKIVER

Lækkerier til
kaffen - kager
og tærter
Kort nr. 37



Lune, nybagte æbleskiver er vist noget både voksne og børn kan lide. Servér dem med melis og syltetøj, og skal der rigtigt være fest, så drik solbærrom til.

Vareforbrug (ca. 35 stk.):

2 æg
50 g melis (ca. 1/2 dl)
reven skal af 1 citron
350 g hvedemel (ca. 6 dl)
6 dl kærnemælk
1 tsk. natron

Tilberedningstid: ca. 45 min.

Til stegning:
palmin eller margarine

Til pynt:
flormelis

Fremgangsmåde:

1. Pisk æggeblommerne med melis og citronskal.
2. Mel, kærnemælk og natron røres i æggesnapsen. Pisk æggehviderne og vend dem forsigtigt i dejen.
3. Varm æbleskivepanden op, og kom fedtstof i hullerne.
4. Fyld hullerne 3/4 op med dej. Vend aldrig æbleskiver, før de har dannet skorpe på den ene side. Vend dem så flittigt under bagningen, som skal foregå i rigeligt fedtstof.
5. Drys lidt flormelis over æbleskiverne ved serveringen.

Kan serveres med:
Sveskemos.
Syltetøj af hindbær eller jordbær.