

— 1 portion + ca. 20 stk.

Æbleskivedej

<input type="radio"/> Hvedemel (ca. 4½ dl)	250 g
<input type="radio"/> Citron (usprøjtet) - skal heraf	1
<input type="radio"/> Sukker	1 spsk
<input type="radio"/> Stødt kardemomme	1½ tsk
<input type="radio"/> Natron	1 tsk
<input type="radio"/> Groft salt	½ tsk
<input type="radio"/> Æg	3
<input type="radio"/> Kærnemælk	4 dl
<input type="radio"/> Smeltet smør	50 g

Æbleskivedej

1. Bland hvedemel, citronskal, sukker, kardemomme, natron og salt sammen i en skål.
2. Del æggene og pisk æggehviderne stive i en anden skål.
3. Tilsæt æggeblommer og kærnemælk til melblandingen og pisk til dejen er jævn.
4. Rør det smeltede smør i dejen.
5. Vend tilsidst hviderne forsigtigt i dejen og hæld den i en kande.
6. Lad æbleskivepanden blive godt varm og kom lidt fedtstof i hullerne.
7. Fyld hullerne ¾ op med dej og bag æbleskiverne ved jævn varme. Vend dem en halv omgang, fx med en kødnål, så æbleskiverne står på højkant. Fyld mere dej i hvert hul og bag dem færdige - vend dem evt. nogle gange undervejs.
8. Tag æbleskiverne af pande og hold dem varme. Drys dem med flormelis ved servering.

💡 Mere inspiration

