

Æbleskiver

Opskrift til 14 stk.

Forberedelsestid

15 minutter

Tilberedelsestid

20 minutter

Samlet tid

35 minutter

Ingredienser

- 200 g hvedemel
- 1 vaniljestang
- 2 spsk. sukker
- 1 tsk. kardemomme
- 1 tsk. bagepulver
- 3 dl kærnemælk
- 3 æg
- evt. lidt appelsin eller citronskal
- smør til stegning

Sådan gør du

1. Skrab kornene fra vaniljestangen ud og kom dem i en skål sammen med mel sukker, kardemomme og bagepulver. Kom også kærnemælk ved og rør sammen.
2. Del æggene op, så blommerne kommer ned i skålen her, mens hviderne kommes i en skål for sig.
3. Bland blommerne rundt med de andre ting og pisk hviderne helt stive.
4. Vend så forsigtigt hviderne rundt med resten. Brug en dejskraber og gør det forsigtigt, så luften bevares godt i dejen.
5. Start et æbleskivejern op og kom lidt smør i hver af hullerne.
6. Fyld dejen op næsten til kanten og lad dem sætte sig
7. Vend med en pind æbleskiverne på højkant, så der er plads i hullerne til at fylde dem op igen. Lad igen æbleskiverne sætte sig og vend en kvart omgang igen
8. Fortsæt med mere dej, ind til de har været hele turen rundt og er runde og fine. Det tager cirka 7-8 minutter fra dejen kommes i til de er færdige. De skal gerne være gennembagte og sprøde uden på.
9. Kom evt de æbleskiver der er lavet på jernet ind i ovnen imens du laver næste omgang på jernet. Så holder de sig varme derinde.