

Æbleskiver

ca. 25 stk.



nem

● ● Op til 90 Min.



Ingredienser:

Redskaber:

æbleskivepande
sprøjtepose

Æbleskiver:

300 g hvedemel
fintrevet skal af ½-1 ubehandlet citron
1 ½ spsk. sukker
1 knsp. fint salt
1 tsk. stødt kardemomme
2 tsk. Dr. Oetker Vaniljesukker med
bourbon vanilje
1 tsk. Dr. Oetker Natron
1 tsk. Dr. Oetker Bagepulver
3 æg str. M/L
4 ½ dl kærnemælk
60 g smeltet smør, let afkølet
smør til stegning

1 Æbleskiver:

Bland hvedemel, fintrevet citronskal, sukker, salt, kardemomme, vaniljesukker, natron og bagepulver sammen. Pisk med et piskeris for at fjerne eventuelle klumper i melet.

Del æg i hvider og blommer. Kom æggeblommer og kærnemælk i melblandingen og pisk dejen sammen til der ikke er flere klumper. Pisk smeltet smør i.

Pisk æggehviderne stive. Vend forsigtigt æggehviderne i dejen, pas på ikke at slå for meget luft ud. Kom dejen i en sprøjtepose.

Bag æbleskiverne i en forvarmet æbleskivepande. Kom lidt smør i hvert hul, fyld dej i hullerne. Når dejen har sat sig i kanten, så vend æbleskiverne ca. 90 grader, så de står skævt op i panden, sprøjt lidt mere dej i og vend æbleskiverne resten af vejen rundt. På denne måde bliver æbleskiverne mere runde. Bag æbleskiverne til de er gyldne.

Tips:

Kom æbleskiverne i et fad dækket med sølvpapir og lad dem holde sig varme i en ovn ved ca. 100 °C imens resten bages færdig.

Server gerne de lune æbleskiver med flormelis og syltetøj. Prøv vores opskrift på [Cremet julemarmelade](#), den passer perfekt til æbleskiver eller [find flere opskrifter og tips til syltning på vores temaside](#).



Dr. Oetker Danmark A/S



©Dr. Oetker Danmark A/S · Sydvestvej 15, 5. sal · 2600 Glostrup · www.oetker.dk E-mail: kontakt@oetker.dk · Tlf. 44945233