

ÆBLESKIVER

15.20 STK.

TID: 1 TIME 45 MIN

SVÆRHEDSGRAD: 3

SÆSON

DECEMBER

DET SKAL DU BRUGE

130 gram smør

6 æg

30 g sukker

25 g gær

5 dl sødmælk

300 g hvedemel

100 g rugmel

Evt. krydderier (f.eks. stødt kanel, kardemomme, nellike eller allehånde)

6 g salt

2 madæbler

Olie eller smør til stegning



SÅDAN GØR DU

1. Smelt smørret i en gryde og lad det køle lidt af.
2. Del æggene i blommer og hvider.
3. Rør æggeblommer sammen med smør, sukker, gær, sødmælk, hvedemel og rugmel og evt. krydderier.
4. Pisk æggehviderne sammen med salt i en skål for sig.
5. Bland æggehviderne sammen med dejen. Lad det hæve i 1 time.
6. Skyl æblerne og skær dem i stykker på ca. 1 x 1 cm.
7. Hæld lidt olie eller smør i alle hullerne på en varm æbleskivepande.
8. Steg æbleskiverne på en æbleskivepande med et stykke æble i midten af hver æbleskive.



TIPS OG TRICKS

- Hvis du ønsker helt runde æbleskiver, kan du bruge en sprøjtepose og en stegenål. Fyld hullerne med dej til kanten, og lad dem stege indtil skorpen er gylden, og dejen slipper panden. Vend æbleskiverne ca. 90 grader med en stegenål, så de kommer op og stå på siden. Lad dem stege videre og vend igen, så der kun er et lille hul tilbage. Kom æble i hullet og fyld op med dej. Vend hullet nedad, så den sidste del af æbleskiven kan stege færdig.
- Æbleskiverne kan fint laves i forvejen og fryses indtil de skal bruges. Kom dem frosne i en bradepande og lun dem i ovnen i 25 minutter ved 180 grader.