

Miras opskrift på æbleskiver.

Ingredienser:

250 gr. mel
1 knivspids kardemomme
1 spiseskefuld sukker
½ teskefuld natron
Ca. 4 dl kærnemælk
3 æg
50 gr. margarine
1 teskefuld reven citronskal
Ca. 50 gr. margarine til bagning

Tilberedning:

Bland mel, kardemomme, sukker og natron.

Tilsæt blandingen til kærnemælken og pisk det hele, til dejen er uden klumper.

Skil æggene i æggeblonder og æggeblommer.

Smelt margarinen og rør den i dejen sammen med de tre æggeblommer og citronskallen.

Pisk æggeblonderne og vend dem forsigtigt i dejen.

Hæld den færdige dej i en kande før bagningen.

Smelt margarinen til bagningen.

Opvarm æbleskivepanden og kom ca. en teskefuld margarine i hvert hul.

Fyld hullerne godt halvt op med dej.

Bag æbleskiverne ved jævn varme, og vend dem, så snart de begynder at stivne.

Vend dem mange gange og stik i dem med en strikkepind for at se, om de er gennembagt.

Hvis man har lyst kan man tilsætte små stykker æbler under bagningen. Lige inden man vender æbleskiverne første gang, kan man tilsætte et lille stykke æble.