Æbleskiver

2½ dl mælk

15 g gær

3 æggeblommer

1 spsk melis

200 g hvedemel

½ ts kardemomme

Revet skal af citron

65 g smeltet margarine

3 piskede æggehvider

Sveskemos

Lun mælken og opløs gær heri. Rør blomme og sukker hvidt. Pisk mælk og hvedemel sammen med margarine, kardemomme og citronskal. Vend de stiftpiskede hvider forsigtigt i. Lad dejen hæve ca ½ time.

Varm æbleskivepanden op. Tilsæt ca ½ tsk. smeltet margarine i alle hullerne. Fyld hullerne ¾ op. Tilsæt ca. 1 tsk. sveskemos, hæld evt. lidt mere dej ovenpå. Vend æbleskiverne med en gaffel eller kødnål, når bunden er let bagt. Bag æbleskiverne færdige ved at vende dem flere gange.

Drysses med flormelis før servering

Server marmelade, flourmelis og sukker til.

Tips: Bliver bedst, hvis der fyldes 1 tsk. Sveskemos i, før de vendes. Så hedder de ”rådne æbleskiver”.