

Adams's æbleskiver

18-20 stk.

Æbleskiver. Lav dem nu bare selv!

Dejen er nem og bagningen med løbende påfyldning, samt vending til de er kuglerunde... Er ren zen!

Og så er de forresten mindst ligeså gode helt klassisk med sødt tilbehør, som de er gode som salte snacks med alt muligt på eller i...

3 dl sødmælk

225 g hvedemel

3 store æg

150 g meget blødt smør stuetemperatur (evt halvmeltet)

15 g sukker

1/2 tsk salt

1/2 tsk frisk stødt kardemomme pulver

Fremgangsmåde

Adskil æggeblommerne og æggehvinderne. Bland mel, sukker og kardemomme. Varm mælken til 35-40grader og pisk den med æggeblommer og melblandingen pisk derefter smørret i, til dejen er glat.

Pisk æggehvider stive med salt og vend dem forsigtigt i dejen, lad den hvile 15-20min.

Dejen er nu klar til bagning.

OBS! Der er nok smør i dejen til at der kun skal smør på panden til første hold æbleskiver.

