

Æbleskiver - den klassiske udgave

Æbleskiver er bare et must herhjemme når vi nærmer os den søde juletid. Og seriøst de smager bare så meget bedre når de er hjemmelavede. Og det bedste resultat er seriøst i en støbejernspande over direkte varme.

Æbleskiver kan ikke undværes til jul

Portioner:

4-6 personer.

Forberedelsestid:

15 min.

Tilberedningstid

30-45 min.

Ingredienser til æbleskiver

- 60g smør
- 1l kærnemælk
- 4 æg
- 4 spsk. rørsukker
- 600g mel
- 1 tsk. fint salt
- 2 tsk. natron
- 1 tsk. vaniljesukker
- ½ tsk. kardemomme
- 1 tsk. revet apelsinskal
- smør til stegning

Fremgangsmåde sådan laver du æbleskiver

I køkken

1. Start med at smelte de 60g smør.
2. Derefter pisker du æggene sammen med kærnemælken.

3. Nu blander du de øvrige ingredienser under din mælkeblanding.
4. Og til sidst kommer du den smeltede smør og appelsinskal i din mælkeblanding.
5. Nu skal det hele piskes godt sammen så det giver en fin dej som man også kender fra en pandekagedejen bare tykkere.

Ved grillen

1. Start din sizzelzone eller sideblus på grillen. Indstil den til mellem varme. NU placerer du din Æbleskive panden på Grillristen, og varmer den op sammen med Sizzelzonen i 5-10 min. derefter skruer du ned så den står mellem halv og minimal blus.
2. Når din Støbjernspande er varm nok kommer du smør i, når det er smeltet fylder du de enkelte æbleskive huller i panden med Æbleskive dejen 3/4 op. Det er vigtigt at du ikke fylder for meget i ellers har du en en fandens svineri.
3. Lade dejen nu bage i ca. 2 minutter. Derefter vender du Æbleskiverne 45 grader med en træpind "shashlikspyd" vent 1 lille minut og vend Æbleskiven nu helt rund.
4. Og til sidst bager du dine æbleskiver færdige i yderlige 2 minutter.









Æbleskive Tip

Vend æbleskiverne ofte for at få en jævnt gylden overflade. Hvis æbleskivepanden bliver for varm, lader du den lige køle lidt ned, inden du fortsætter.



LISTE OVER UDSTYR JEG HAR BRUGT INKL. LINKS TIL FORHANDLER:

- Napoleon Prestige Pro 500: [Homeshop.dk](https://www.homeshop.dk)*
- Napoleon Skærebræt: [Backyardliving.dk](https://www.backyardliving.dk)*
- DJI Osmo Mobile 3 Combo: [Computersalg.dk](https://www.computersalg.dk)*

“Alle links markeret med * er affiliate links / eller affilierede links (reklame). Dette er en personlig anbefaling. Yderligere information findes [her](#).