

## Æbleskiver med citronskal ca. 30 stk.

| Ingredienser  | Fremgangsmåde   |
|---|---|
| <p>3 æg<br/>4 dl kærnemælk<br/>240 g mel<br/>1 ts reven citronskal<br/>½ ts natron<br/>1 ss sukker<br/>¼ ts salt<br/>olie eller margarine til bagning</p> <p><b>Tilbehør:</b><br/>Sukker og syltetøj</p>  | <ol style="list-style-type: none"><li>1. <b>Læs først opskriften igennem</b></li><li>2. <b>Vask hænder, find og vej alt hvad du skal bruge</b></li><li>3. Del æggene – hold hviderne i en lille skål for sig selv</li><li>4. Rør eller pisk alle ingredienserne sammen også æggeblommerne <b>ikke æggehviderne</b></li><li>5. Lad dejen hvile(½ time i køleskabet)</li><li>6. Pisk æggehviderne meget stive og vend dem i dejen</li></ol>   |
| <p><b>Redskaber</b></p>   | <ol style="list-style-type: none"><li>7. <b>Tænd ovnen på 100°</b></li></ol>  |
| <p>Røreskål<br/>Måleskeer<br/>dl mål<br/>Lille skål til æggehviderne<br/>Håndmikser med piskeris eller alm. piskeris<br/>Opøser<br/>Trætandstikke<br/>Gaffel til at vende skiverne med<br/>Æbleskivepande</p> <p>Ovnfast fad<br/>Stanniol</p> <p>Små skåle til tilbehøret</p> | <ol style="list-style-type: none"><li>8. Opvarm æbleskivepanden og kom fedtstof i alle hullerne</li><li>9. Hæld dej i alle hullerne – de skal ikke fyldes helt op</li><li>10. Bag skiverne ved jævn varme, til de er brune i kanten</li><li>11. Løsn dem i kanten, og vend dem hurtigt</li><li>12. Bag dem, til de er jævnt brune, kontroller med en trætandstikke, at de er stivnet indeni, før de tages af</li><li>13. Hold skiverne varme i ovnen ved 100°, til de skal serveres</li></ol> |