

<b>Æbleskiver</b>	
<b>Ingredienser</b>	<b>Fremgangsmåde</b>
25 g gær ½ dl lunken vand 2½ dl mælk 2 æg 200 g mel 1 ss sukker 1 ts kardemomme 1 ts bagepulver  50 g margarine (til æbleskivepanden)  <b>Tilbehør:</b> Syltetøj og sukker	<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. Rør gæren ud i det lunkne vand, kom mælken i</li> <li>4. Pisk nu æggene, melet, krydderierne og bagepulveret i</li> <li>5. Lad dejen hæve i ca. 10 min.</li> <li>6. <b>Tænd ovnen på 100° (varmluft 75°)</b></li> <li>7. Opvarm æbleskivepanden og kom lidt fedtstof i alle hullerne</li> <li>8. Hæld dej i hullerne – ikke helt op til kanten</li> <li>9. Bag skiverne ved jævn varme, til de er brune i kanten</li> <li>10. Løsn dem i kanten og vend dem hurtigt</li> <li>11. Bag dem til de er jævnt brune – kontroller med en trætdandstikke, om de er stivnet indeni, før de tages af varmen</li> <li>12. Hold dem varme i ovnen ved 100° til de skal serveres</li> </ol>
<b>Redskaber</b>	
Røreskål Måleskeer dl mål Håndmikser med piskeris eller alm. piskeris Opøser Trætdandstikke Gaffel til at vende skiverne med Æbleskivepande Ovnfast fad Stanniol Små skåle til tilbehøret	