



Fynske æbleskiver.

4 æg

70g. sukker

350g. mel

4dl. mælk

reven citronskal

kardemomme

120g. margarine

20g. gær

citronsaft

Gæren røres sammen med 2tskf. sukker og 4spskf. lunken mælk. Mælk og margarine varmes op til margarinen lige netop er smeltet, pas på det ikke er for varmt. Eggeblommerne røres hvidt med sukkeret, mel og den opvarmede mælk og margarine tilsættes skiftevis i små portioner. Dejen piskes godt sammen. Citronskal og saft, kardemomme, gær, og de piskede æggehvider tilsættes. Dejen stilles til hævnning i ca. 2 timer på et lunt sted.

ÆBLESKIVER MED KÆRNEMÆLK.

500g. mel

1tskf. natron

1tskf. salt

1spskf. sukker

reven skal af 1 citron

1 l. kærnemælk

4æg

til stegning palmin

fyseegnede

der bliver ca. 45 -50 stk.

GOD FORNØJELSE.