

# ÆBLESKIVER & ÆBLEGLØGG

## ÆBLESKIVER (CA. 20 STK.)

### DET SKAL DU BRUGE

5 dl hvedemel  
0,50 tsk salt  
2 tsk sukker  
1,50 tsk stødt kardemomme  
1 tsk natron  
0,50 tsk bagepulver  
3 æg  
4,50 dl kærnemælk  
3 spsk smør, smeltet  
0,50 vaniljestang, kornene herfra  
1 øko. citron, revet skal  
smeltet smør, til stegning

Flormelis og marmelade til servering

### TILBEREDNING

Bland alle de tørre ingredienser i en skål (mel, salt, sukker, vaniljekorn, kardemomme, bagepulver, natron og revet citronskal). Skil æggene i blommer og hvider. Rør æggeblommerne sammen med kærnemælk og smeltet smør, og rør det i de tørre ingredienser.

Pisk æggehviderne, og rør først 2 spsk. æggehvide i dejen og derefter vendes resten af æggehviden forsigtigt i dejen. Ca. 2 dl af dejen kommes i en sprøjtepose med lille tyl, eller i en pose hvor du klipper et lille hul i det ene hjørne.

Opvarm æbleskivepanden på bålet og kom lidt smør i hvert hul. Fyld hullerne trekvart op med dej. Vend æbleskiverne en halv omgang, så de står på højkant, når de begynder at stivne og hæve i kanterne. Brug evt. et tyndt bambus grillspyd eller en kødnål. Når de er vendt den halve omgang, giver et hul i æbleskiven plads til, at man lige kan sprøjte lidt mere dej ind i æbleskiven, før den vendes helt rundt. På denne måde får man de fineste runde og fyldige æbleskiver.

Serveres lune med et drys af flormelis og syltetøj.

Kilde: [Valdemarsro.dk](http://Valdemarsro.dk)

# ÆBLESKIVER & ÆBLEGLØGG

## ÆBLE GLØGG - ALKOHOLFRI

### DET SKAL DU BRUGE

- 2 appelsiner, saften herfra eller 3 dl god appelsinsaft
- 3 citron, friskpressede
- 3 l æblejuice eller æblemost
- 6 skiver ingefær, tyndt skåret
- 6 stjerne anis
- 10 kardemommekapsler
- 2 kanelstænger
- 1 vaniljestang
- 90 g rørsukker
- 1 økologisk appelsin skåret i tynde skiver og halveret
- 2 økologiske æbler skåret i skiver

### TILBEREDNING

Kog appelsinjuice, æblejuice, citronsaft og krydderier i en gryde på bålet. Tilsæt sukker - smag på gløggen inden du tilsætter sukkeret - er det en sød æblejuice/most du bruger, så hold lidt af sukkeret tilbage.

Lad det simre i 20 minutter. Tilsæt skiver af æbler og appelsin og lad det simre videre i 10 minutter.

Hæld det på glas og pynt med appelsinskiver i hvert glas.

### TIP

Vil du have lidt alkohol i drikken kan du tilsætte lidt rom inden servering eller bytte den ene liter æblejuice ud med en flaske hvidvin. Tilpas sukkermængden derefter.

*Kilde: Inspireret af Æblegløgg fra Valdemarsro.dk*