

Æbleskiver og lys gløgg

Antal personer: 4 | Tilberedningstid: ca. 45 min.

Æbleskiver

1 pakke smør
1 citron
5 dl hvedemel
3 æg
4-5 dl kærnemælk
Salt,
Rørsukker,
Natron,
Bagepulver,
1 vaniljestang,
Kardemomme
Evt. flormelis og syltetøj

1. Smelt 3 spsk. smør i en gryde ved lav varme.
2. Skyl imens citronen, og riv skallen.
3. Bland 5 dl hvedemel, 2 tsk. rørsukker, 2 tsk. kardemomme, ½ tsk. bagepulver, 1 tsk. natron, marven af 1 vaniljestang samt et nip salt sammen i en skål. Vend den revne citronskal sammen med de tørre ingredienser.
4. Del æggene i blommer og hvider, og rør æggeblommerne med kærnemælk og smeltet smør. Vend de tørre ingredienser i.
5. Pisk æggehviderne stive i en anden skål med et nip salt, og vend forsigtigt æggehviderne i dejen lidt ad gangen.
6. Kom æbleskivedejen i en sprøjtepose.
7. Varm en æbleskivepande op, og kom en klat smør i hvert hul. Fyld hullerne $\frac{3}{4}$ med dej, og vend æbleskiverne en halv omgang, når de begynder at stivne og hæve i kanterne – brug fx en strikkepind eller en kødnål. Når æbleskiverne er vendt den halve omgang, fyldes der lidt ekstra dej i, før æbleskiverne vendes hele vejen rundt. Vend æbleskiverne flere gange under bagningen, så de bliver fine og runde.

Servering

Servér straks de lune æbleskiver, gerne med et drys flormelis og en klat syltetøj. Nyd varm æblegløgg til.

Lys æblegløgg

2 æbler
2-3 appelsiner
1 citron
1 liter god æblemost
2-3 cm frisk ingefær
40 g tørrede tranebær, solbær eller rosiner
Rørsukker
Æbleeddike
3-4 hele sorte peberkorn
1 kanelstang
2 nelliker
1 stjerneanis
1 kardemommekapsel

Køkkennote: Denne opskrift på lys æblegløgg er **uden alkohol**, så den kan nydes af hele familien. Har du lyst til en skarpere version til de voksne, kan du evt. tilsætte lidt hvidvin, hvid portvin eller lys rom.

1. Skyl æbler og citrusfrugter. Skær det ene æble i grove stykker, riv skallen af appelsinerne og citronen, og skær citrusfrugterne i skiver.
2. Kom æblestykker og appelsin- og citronskiver i en gryde sammen med æblemost, revet appelsin- og citronskal, 4 spsk. rørsukker, 3 spsk. æbleeddike, 3-4 hele peberkorn, 1 kanelstang, 2 nelliker, 1 stjerneanis og 1 kardemommekapsel.
3. Sæt gryden på komfuret, og giv gløggen et opkog. Så snart den koger, skal gløggen af varmen. Lad den herefter trække i ½-1 time, så den kan tage smag af alle krydderierne.
4. Sigt den afkølede gløgg over i en anden gryde, og varm den forsigtigt op igen. Smag evt. til med mere æbleeddike og frisk ingefær – tricket er at rive ingefæren fint og presse den imellem to skeer, så kun den rene, stærke ingefærsaft kommer i gløggen.
5. Skær det sidste æble i bittesmå tern. Fordel æbleternene og de tørrede tranebær eller solbær i varmfaste glas, og hæld den varme æblegløgg oveni.

Servering

Servér straks den varme æblegløgg, og nyd æbleskiver til.