

Jarl & Jettes opskriftkort

Jettes luksus æbleskiver

Når tiden sig nærmer jul finder vi altid en lørdag eller søndag eftermiddag hvor vi invitere Neel og Lars til at komme og klippe frække julemænd og frække julenisser. Vi juler til den store guldmedalje med julemusik og hjerteklip VI **ÆLSKER JULEN**. Når vi har juletid er det sædvane at servere gløgg og hjemmelavet konfekt samt varme æbleskiver. I dette tilfælde Jettes luksus æbleskiver, i denne portion er der ca. 40 æbleskiver.

En uge før du skal lave æbleskiverne tager du et glas, gerne med patentlåg og sætter ca. 100 gr. rosiner i blød i cognac (til det dækker) og stiller dem køligt.

Så er ugen gået og du tager en skål og deri kommer du

250 gr. hvedemel blandes med $\frac{1}{2}$ tsk. Salt, $\frac{3}{4}$ tsk. Flydende sød, 2 tsk. Citronsaft samt skallen af citronen (usprøjtet).

Derefter tilsættes indmaden fra en vaniljestang, $\frac{1}{2}$ liter kærnemælk, 2 æggeblommer samt 100 gr. smeltet og afkølet smør, man tilsætter desuden $\frac{1}{2}$ tsk. Natron samt ca. de nu klare rosiner med en snaps af cognac'en, det hele røres sammen. Stiftpisket hvider fra de 2 æg vendes i dejen og det hele stilles koldt ca. 1 time. Hvorefter dejen er klar til stegningen på en gammeldags æbleskivepande.

Voila Jettes luksus æbleskiver

Jarl & Jettes opskriftkort

