



ÆBLE SKIVER

De ægte gammeldags æble skiver



Dette er virkelig en lækkerbiskken. Prøv det - det er nemt.

Du skal bruge:

300 g. mel
 3 dl. øl
 3 æg
 1 tsk. kardemomme
 1 tsk. gær
 ½ kop lunkent vand
 Store flotte æbler

Koges i fedt, rapsolie eller palmin
 ca.180 grader i 3-4 minutter.

Fremgangsmåde:

Kom ca. 100 g. mel i øllet og pisk det godt sammen.

Tilsæt æggene - et af gangen, rør det sidste mel og kardemommen i dejen.

Udrør gæren i lunkent vand og kom det i dejen.

Dejen skal være tilpas tynd - tilsæt evt. mere øl.

Det hele sættes lunt, indtil det hæver lidt.
 Dejen er nu færdig.

Mens dejen hæver skal æblerne skrælles. Udstik kernehuset og skær æblet i tynde skiver (3-4 mm.) Med fordel kan der bruges en "Farø Vad Æbleskræller"

Dyp forsigtigt æbleskiven i dejen, tag den op med en hæklepind eller en gaffel og lad den koge indtil dejen bliver gylden.

Æbleskiverne tages forsigtigt op og lægges på en tallerken. Gerne med køkkenrulle til at sugе overskydende fedtstof.

Tips

Inden æbleskiverne kommes i dejen, er det en god ide at lade dem ligge nogle sekunder på et stykke køkkenrulle, så de ikke er for fugtige. Så hænger dejen lettere ved æblerne.

Laver man en stor portion, kan æblestykkerne lægges i koldt vand tilsat lidt citron, det forhindrer dem i at bliver brune inden kogningen.

Drys skiverne med lyst rørsukker og server æblesirup til.

