



ÆRØSKE ÆBLESKIVER MED SVESKER



Seneste udgave af de berømte æbleskiver fra Ærø, udviklet og gennemprøvet af det kendte ”æbleskivebagepar” fra Søvænget i Ærøskøbing.

OPSKRIFT:

500 g. Mel

6 æg (hviderne piskes)

6 dl. Sødmælk

50 g. gær

80 g. smeltet smør

1 strøget tsk. Kardemomme

3 spk. Melis

Gæren opløses i den opvarmede mælk (håndvarm) og røres i melet sammen med æggeblommer, sukker, kardemomme og den smeltede (afkølede) smør. Til sidst blandes de stift piskede æggehvider forsigtigt i dejen, der hæver i ca. 2 timer.

Bages i smeltet palmin, og opvarmes i smør. Opskrift på ”Sveskemos” opgives på forlangende mundtlig ved henv. til chefkokken, direktiver ang. selve bageproceduren kan fås hos kokkeassistenten.

Denne autentiske og historiske opskrift kan anvendes af enhver, det skal dog bemærkes, at en hvis vanedannede effekt er blevet observeret hos svage sjæle, så vi fralægger os hermed ethvert ansvar for noget sådant.

GOD APPETIT

Kærlig hilsen