

Æbleskiver

50 gram gær
1 ¼ spsk. sukker
6 dl. mælk
5 æg
500 gram mel
2 ½ tsk. salt
¼ tsk. kardemomme
1 dl. hvidtøl
Palmin til bagning

Gæren røres ud med sukker.

Den lunkne mælk tilsættes.

Æg piskes i, et ad gangen.

Mel, salt og kardemomme tilsættes, og til sidst hvidtøl.

Piskes godt igennem.

Hæver mindst 30 min.

De færdige æbleskiver kan frysnes.