

Æbleskiver med gær

60 stk.

- **3 kopper mælk**
- **En pakke gær**
- **4 æg. Deles i hvider og blommer**
- **1 tsk sukker**
- **1 tsk salt**
- **1/2 tsk kardemomme**
- **3 kopper hvedemel**
- **Margarine til bagning**

Udrør gæren i lunken mælk. Tilsæt æggeblommer, mel og krydderier. Lad dejen hæve lunt 1 time.

Pisk æggehviderne stive og bland dem forsigtigt i dejen umiddelbart før bagningen.

Varm æbleskivepanden, hæld margarine i hullerne før hver bagning. Fyld op 3/4 med dej. Vend æbleskiverne flittigt. Bag ved jævn varme, så æbleskiverne bliver både sprøde og gennembagte.