Æbleskiver Hurtige ca. 30 stk.

3 Æg - 3 spsk. Melis - ¼ ltr. Kærne Mælk - 2 dl. Fløde - 250 gr. Hvedemel - 2 tsk. bagepulver -

Revet skal af Citron ell. Citronsaft - Smør ell. Margarine. Til bagning. -

Serveres med syltetøj, melis, flormelis m.v.

Æggehviderne piskes stive, og herefter piskes æggeblommerne, melis sammen og kærnemælk,

fløde piskes derefter sammen. Tilsæt mel og bagepulver og pisk det godt sammen,

bland herefter de piskede æggehvider og citron i,

og bag æbleskiverne ved en god varm temp. (Opvarmet pande).

¤¤¤