

VARME DESSERTER

PANDEKAGER

4 portioner

4 dl mel, 1/2 tsk salt, 2 tsk sukker, 1 tsk kardemomme, 3-4 æg, 4-5 dl mælk, 3 spsk olie

Bland mel, salt, sukker og kardemomme. Pisk æg og mælk sammen og rør det i melet. Tilsæt olien. Hæld dejen i en kande og lad den hvile ca. 1/2 time. Rør i dejen inden bagningen.

Opvarm panden og hæld lidt olie på til den første pandekage, til de øvrige er det ikke nødvendigt, når dejen er tilsat olie. Hæld lidt af dejen midt på den varme pande, drej denne hurtigt, så dejen fylder hele panden i et tyndt lag. Vend pandekagen, når den er stiv.

Pandekagerne stables eller foldes sammen og holdes varme. De serveres med sukker og frugtkompot, citronsaft, *apfelsinsovs II*, syltetøj eller is.

ÆBLESKIVER I, MED KÆRNEMÆLK

4 portioner

5 dl mel, 1/2 tsk salt, 2 tsk sukker, 1 tsk kardemomme, 1 tsk natron, 3 æg, ca. 4 dl kærnemælk, reven skal af 1 citron, 4 spsk olie til bagningen

Bland mel, salt, sukker, kardemomme, natron og reven citronskal. Pisk æg, blommer og kærnemælk sammen og rør det i melet. Tilsæt olien og lad dejen hvile ca. 1/2 time. Pisk derefter æggehviderne, vend dem i dejen og hæld den i en kande.

Opvarm æbleskivepanden og hæld

lidt olie i hvert hul til den første pande æbleskiver. Til de øvrige er det ikke nødvendigt, når dejen er tilsat olie. Fyld hullerne trekvart op med dej. Vend æbleskiverne, når de begynder at stivne og hæve i kanterne. Inden æbleskiverne vendes, kan der lægges en tynd skive æble eller lidt æblemos i hver. Drej æbleskiverne flere gange under bagningen.

Prøv om de er bagt ved at stikke i dem med en træpind eller en strikkepind. Hvis der hænger dej ved pinden, må de bages noget længere.

Hold æbleskiverne varme i ovnen. De serveres med syltetøj og sukker.

ÆBLESKIVER II, MED FLØDE

4 portioner

3 dl mel, 1/4 tsk salt, 1 tsk sukker, 1/2 tsk kardemomme, 2 1/2 dl fløde, 4 æg, 50 g smør

Rør æbleskivedejen som til *æbleskiver I*. Det smeltede smør og de piskede hvider røres i dejen umiddelbart før bagningen. Dejen kan bages som „klatter“ på almindelig pande.

FLØDEVAFLER

4 portioner

1/4 l piskefløde, 1/2 spsk sukker, 2 dl mel; smør/margarine til bagningen

Pisk fløden til skum og tilsæt sukkeret. Sigt melet i flødeskummet lidt ad gangen, mens der piskes.

Vaffeljernet varmes og pensles med fedtstof. Hæld dej på midten af jernet