



## Julehygge

Æbleskiver , traditionelles dänisches Weihnachtsgebäck

So lange ich mich erinnern kann, stand meine Mama in der Vorweihnachts oft stundenlang am Herd um für die ganze Familie Æbleskiver zu backen. Heute backe ich für meine Familie, und alle sind genauso gierig nach den kleinen Teigbällchen wie wir es damals waren. Das Rezept ist gar nicht schwierig, aber man braucht doch etwas Zeit bis der Teig komplett verbraucht ist. Für Æbleskiver braucht ihr eine spezielle Pfanne mit kleinen Mulden drin. Die könnt ihr Euch natürlich aus dem nächsten Dänemark Urlaub mitbringen, oder ihr schaut mal im Internet, es gibt auch verschiedene Anbieter in Deutschland die diese Pfannen vertreiben.

### **Rezept Æbleskiver**

(ca. 20 Stück)

#### **Æbleskiver Pfanne**

#### **Stricknadel**

#### **Æbleskiver Teig:**

250 gr. Weizenmehl

Abgeriebene Schale einer Bio Zitrone

1 EL Zucker

1 ½ TL Kardamom gemahlen

1 TL Natron

½ TL Salz

3 Eier

400 ml Buttermilch

50 gr. geschmolzene Butter

Extra Butter zum Ausbacken

## Zum Servieren:

Puderzucker

Johannesbeergelee oder eine andere Marmelade

## Zubereitung:

1. In einer Schüssel Weizenmehl, Zitronenschale, Zucker, Kardamom, Natron und Salz miteinander vermischen.
2. Die Eier werden getrennt. Das Eiweiß steif schlagen.
3. Die Eigelbe und die Buttermilch verrührt ihr mit der Mehlmischung.
4. Jetzt die geschmolzene Butter dazu geben und vermischen.
5. Nun hebt ihr vorsichtig das steif geschlagene Eiweiß unter die Teigmasse und schon ist der Teig fertig. Da der Teig recht flüssig ist gebe ich ihn immer in eine Kanne, das macht es beim Ausbacken einfacher.
6. Die Pfanne einmal richtig schön aufheizen, und dann zum Ausbacken wieder etwas runterdrehen. Dann in jede Mulde etwas Butter hineingeben.
7. Die Mulden bis kurz unter die Kante mit Teig füllen. Einen Moment warten bis die äußere Schicht schon gebacken ist, der Kern aber noch ordentlich flüssig. Dann piekst ihr mit der Nadel in den gebackenen Rand und dreht den Æbleskiver zügig um. So bekommt er seine Kugelform. Immer wieder drehen bis die Æbleskiver von allen Seiten schön Farbe angenommen haben, und durchgebacken sind. (Es braucht ein bisschen Übung, also nicht verzweifeln. Wichtig ist auch, daß die Mulden schön fettig sind)
8. Die Æbleskiver warm stellen, oder vor dem Servieren aufwärmen. Mit Puderzucker bestreuen und Fruchtgelee oder Marmelade dazu geben.



TIP: Diese kleinen köstlichen Teigkugeln lassen sich übrigens wunderbar einfrieren. Vor dem Servieren in der Mikrowelle oder im Backofen aufwärmen, und schon habt ihr ganz fix ein leckeres Dessert, oder ein leckeres Gebäck zum Advents Kaffee.

Guten Appetit og God Jul.