

Opskrift
Sisse Sejr

Sisses Efterårsskiver



BAG
FOR
BørneTelefonen

Antal: Ca. 20-25 skiver

Ingredienser

Efterårsskiverne

3 æg
5 m/s æbler
4,5 dl hvedemel
3,5 dl mælk
60 gr smør
3 spsk. rørsukker
1 spsk. vaniljesukker
1 spsk. stødt kanel
2 tsk bagepulver
Smør til stegning

Tilbehør

Flormelis
Kanel
Syltetøj



Opskrift fra
Sisse Sejr

Fremgangsmåde

1. Skil æggene i æggeghvider og blommer. Pisk æggeghviderne stive i en stor skål, du bliver glad for at bruge en elpisker her. Når det er helt stift, kan du i en anden skål piske blommerne sammen med mælken. Tilsæt først kanel og vaniljesukker, derefter mel lidt efter lidt.
2. Smelt smørret og tilsæt rørsukkeret i det, det skal ikke brunes, men bare smeltes. Hæld så sukker og smør ned til æggeblommer, mælk og melblandingen. Pisk grundigt sammen.
3. Så skal æblerne skrælles, når de er uden skal, skal de skæres i skiver - gerne 4-5 skiver - og skær så kernehuset i midten ud af hver skive. Tør æbleringene i et viskestykke, så hænger dejen bedre fast.
4. Vend forsigtigt en grydeskefuld af æggeblommeblandingen i de stive æggeghvider, hæld langsomt resten i og vend det godt sammen, uden at slå alt luften ud af dejen.
5. Tænd en stegepande på lidt over medium varme og hæld en skefuld smør. Tænd også en ovn på ca. 65 grader og gør et fad klart.
6. Så dypper du æbleskiverne i dejen og lægger dem op på stegepanden. De skal vendes, når de er brune på den ene side, og så steges på den anden.
7. Når første læs er klar, lægger du dem på dit fad og sætter fadet i ovnen, på den måde holder de varmen og bager en lille smule videre, så æblerne bliver blødere indeni.
8. Når alle skiverne er stegt, lægger du dem på fadet, drysser flormelis og lidt kanel på - og så er du klar til at servere med lidt syltetøj.