

ÆBLERINGE

Æbleringe kan man vist godt sige er tyskernes svar på æbleskiver. I hvert fald serveres de med flormelis og skal helst nydes friskbagte og lune. Man frituresteger dem på samme måde som klejner – og så smager de skønt. Prøv selv!

Til 4 personer

Det skal du bruge:

3 store skrællede æbler

Rapsolie

Friske hindbær

Florsukker

Dej:

125 gr. Hvedemel

¼ tsk salt

1 æg

1½ dl pilsner øl

2æggehvider

3 spsk sukker

Sådan gør du:

1. Kom mel og salt i en skål. Tilsæt æg og øl og pisk grundigt sammen. Lad stå og hvile ca. ½ time.
 2. Pisk æggehviderne stive og tilsæt sukkeret. Pisk ½ minut
 3. Vend æggemassen forsigtigt ind i dejen
 4. Skræl æblerne og fjern kernehusene med en udstikker.
 5. Skær de skrællede æbler i ringe på 3 – 4 mm i tykkelsen. Kom dem ned i dejen.
 6. Opvarm olien til det syder om en tændstik eller træpind. Kom 4 – 5 æbleringe ned i olien og steg ca. 1 minut. Vend æbleringene og steg igen 1 minut til de er gyldne.
 7. Tag dem op med en hulske og læg dem på et fedtsugende underlag. Steg de øvrige ligesådan. Æbleringene kan holdes varme i en ovn på 150 grader med ovndøren let på klem, så fugten kan komme ud.
- Spis som de er med fingrene, dyp dem i florsukker og snup et par friske hindbær til.
Mmm...!