

Æbleskiver (aus Dänemark)

160 g Mehl,
50 g Rohrzucker,
1 Msp. Zimt,
1 Msp. Kardamom,
1 TL Backpulver,
1 TL Salz (gestrichen) und
½ TL Vanillezucker mischen.
100 ml Sojamilch und
150 g Sojajoghurt langsam dazugeben und gut rühren
(*Natur oder vanille*) (damit keine Klumpen entstehen.)

(*evt. Geriebene Orangenschale*) hinzugeben.

etwas Öl

Eine Æbleskivepfanne erhitzen und
in die Löcher füllen.
Wenn die Pfanne heiß ist,
die Löcher zu $\frac{3}{4}$ mit Teig füllen.

(*Die Pfanne darf nicht zu heiß sein, da die Æbleskiver sonst zu schnell braun werden, drinnen aber noch nicht fertig sind.*) Mit einer Stricknadel oder einem Schaschlickspieß wenden, wenn sie von außen braun werden. (Wenn es schwer geht sie zu wenden, sind sie noch nicht ganz fertig.)

Ergibt: ca. 7 Pfannen á 7 stck.

Zubereitungszeit: 5 Min.

Backzeit: Gesamt ca. 35min.