



ÄPPELMUNKAR

(även kallat Æbleskivor)

SMET.

1 ägg
3 msk socker
25 g smält smör eller margarin
½ dl vispgrädde
½ dl mjölk
1 ¾ dl vetemjöl
1 tsk bakpulver

FYLLNING

1 litet syrligt äpple
1 tsk strösocker
½ - 1 tsk malen kanel

strösocker att rulla munkarna i

Börja med fyllningen.

Skala, kärna ur och skär äpplet i tunna klyftor.

Vänd klyftorna i strösocker blandat med kanel.

Vispa ägg och socker pösigt.

Tillsätt smöret blandat med grädden och mjölken.

Rör ner mjölet, blandat med bakpulvret.

Hetta upp munkjärnet långsamt, och lägg en liten klick smör/margarin i var och en av järnets fördjupningar.

Häll en matsked smet i varje fördjupning, och omedelbart därefter en äppelklyfta mitt i smeten.

Sammanlagd gräddningstid är ca 3 minuter.



Vänd munkarna med en tunn smörspade när de börjar stelna i kanterna.

Ta upp munkarna, rulla i strösocker.

