

Meyers hvide gløgg og æbleskiver



Hvid gløgg med frugtbrændevin og pære

6-8 glas
5 dl god koldpresset æblemost
3 dl vand
2 dl koncentreret hyldeblomstsft
½ citron, saften
2 spsk rørsukker
1 stjerneanis
3 hele sorte peberkorn
1 kardemommekapsel
1 skive ingefær, ½ cm
1 pære
½-1 dl pære- eller æblebrændevin
30 g lyse rosiner

Kom alle ingredienserne, undtagen brændevin, pære og lyse rosiner - i en gryde, og kog dem op. Tag herefter gryden af varmen, og lad gløggen trække i ½-1 time, så

den kan tage smag af alle krydderierne.

Sigt gløggen, og varm den let op igen, smag eventuelt til med lidt ekstra citronsaft og frisk ingefær. Tricket med frisk ingefær er at rive lidt på den fine side af et rivejern og så presse det imellem to skeer, så det kun er den rene, stærke ingefærsaft, der ryger i gløggen.

Tag gløggen af varmen, og smag den til med brændevin, den må ikke koge, efter at brændevinen er kommet i. Det gælder sådan set også ingefærsaften. Kogning ændrer smagen fra tydelig ingefæragtig til brændende.

Skær pæren i kvarter, befri den for kernehus, og skær frugtkødet i små tern. Fordel pæretern og lyse rosiner i 6-8 varmekæde glas, og hæld den varme gløgg oveni. Server straks som en frisk og krydret vinterdrik, der giver varme i kinderne efter en tur i kulden.

Tips

Hvis du ejer en juicepresser, kan du selv presse æblemost til gløggen, det giver en ekstra dejlig smag. Brug nogle gode, lagrede efterårsæbler som syrligt-søde ingridmarie, krydrede ananasreinette, små luksuriøse mandel-aromatiske pigeoner, saftige og aromatiske jonagold eller parfumerede coxoranger.



Æbleskiver med appelsin og kardemomme

275 g hvedemel

½ tsk salt

2 tsk sukker

1 tsk kardemomme

1 tsk natron

½ tsk revet appelsinskal

3 æg

4 dl kærnemælk

3 spsk koldpresset rapsolie

½ appelsin, saften

Rapsolie til stegning

Bland mel, salt, sukker, kardemomme, natron og revet appelsinskal sammen i en skål. Skil æggene i blommer og hvider, og pisk æggeblommerne med kærnemælk, og rør det i de tørre ingredienser. Tilsæt også rapsolie og lidt appelsinsaft, og hæld dejen i en kande og lad den hvile i en ½ time i køleskabet.

Pisk derefter æggehviderne, og vend dem i dejen. Den første skefuld hvider banker jeg altid godt og grundigt ind, og derefter kan jeg nemt folde resten af de piskede hvider forsigtigt i dejen uden tab af luftighed.

Opvarm æbleskivepanden, og hæld lidt olie i hvert hul. Det er kun nødvendigt at hælde olie i panden til det første hold æbleskiver, til de øvrige er det ikke nødvendigt, når dejen er tilsat olie. Fyld hullerne trekvart op med dej. Vend æbleskiverne, når de begynder at stivne og hæve i kanterne, brug en gaffel eller en strikkepind til at vende med, og drej dem flere gange under bagningen, så de bliver fine og runde.

Tjek om æbleskiverne er gennembagte ved at stikke i dem med selvsamme strikkepind eller en kødnål – hvis der hænger dej ved, må skiverne bages noget længere. Hold eventuelt de færdige æbleskiver varme i ovnen, mens du bager videre, eller læg dem i et fad dækket med alufolie.

Serverer æbleskiverne med et let drys flormelis, og spis dem med hjemmelavet syltetøj eller frugtmos.

Kilde: Ude & Hjemme, Claus Meyers opskrifter fra kogebogen Almanak

13.10.2010