

Faizas dadelskiver med kardemomme

Antal: 8 personer

Ingredienser

4 dl lunken vand

100 g sukker

1 tsk. salt

1 pose tørgær

340 g mel

1 spsk. kardemomme

1 spsk. vanilje

50 g udstenede dadler

Fremgangsmåde

Kom sukker, salt og gær i en skål med det lunke vand, og lad gæren stå i 5 minutters tid, indtil den er aktiveret.

Tilsæt herefter mel, kardemomme og vanilje og bland dejen til en ensartet masse. Det er en lidt våd dej, så start med en ske og brug hænderne til sidst. Dejen skal ikke æltes for meget.

Dæk skålen over med husholdningsfilm eller et fugtigt viskestykke og sæt den til side i 1-2 timer, indtil den er fordoblet i størrelse.

Slå luften ud af dejen, når den er færdighævet. Opvarm en æbleskivepande med lidt smør og fordel små klumper dej i panden efterfulgt af en halv dadel, som du har mast lidt sammen til en lille kugle. Placér dadelkuglen i midten af dejen og dæk til med lidt ekstra dej.

Dadelskiverne skal steges på lav/middel temperatur, indtil dejen ikke længere klitrer, når man stikker en tandstikker i. Husk at vende dadelskiven, så den bliver smuk og gylden på alle sider.

Læg dadelskiverne på et fad og drys flormelis på. De bør nydes lune.

Velbekomme :o)

