

## デンマークのパンケーキ（エーブルスキワ：æbleskiver）

4人分

### 材料：

小麦粉 2½カップ

塩 小さじ½

砂糖 小さじ2

カルダモン 小さじ1

ベーキングソーダ 小さじ1

無農薬レモンの皮をすりおろしたもの 1個分

卵 3個

バターミルク 約2カップ

バター



### 作り方：

小麦粉、塩、砂糖、カルダモン、ベーキングソーダ、すりおろしたレモン皮を合わせておく。卵黄とバターミルクを合わせて泡立て、小麦粉を混ぜ入れる。できた種を30分間ほど休ませる。卵白を泡立て、種に加える。種をピッチャーに入れる（鉄板に流し込むため）。

エーブルスキワ用の鉄板（たこ焼き器）を熱し、各穴に少量のバターを引く。各穴の容量の¾まで種を流し込む。火が通って端が膨らんできたら、竹串を使ってひっくり返す。何度か回転させながら焼く。

竹串を刺して、中まで火が通っているか確認する。竹串に種がついてこなくなったら焼き上がり。粉砂糖をかけ、ジャムを添える。