

KOLDSKÅL MED HJEMMELAVEDE KAMMERJUNKER



4 pers.



30 min

Koldskål

- 2 spsk. sukker
- ½ vaniljestang
- 2 æggeblommer
- 0.5 liter kærnemælk
- 0.5 liter tykmælk
- ½ citron

Kammerjunker

- 50 g hvedemel
- 10 g fuldkornshvedemel
- ½ tsk. bagepulver
- 20 g sukker
- ¼ tsk. salt
- ½ tsk. vaniljesukker
- 20 g blødt smør
- 1 æg



Variation

Andre idéer til toppings

Frisk frugt

Brug fx. jordbær, blåbær, hindbær eller
brombær

Sprød havre blanding

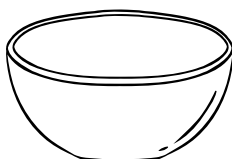
50 g havregryn
20 g solsikkekerner
20 g mandler
2 spsk. lys sirup
1 spsk. smør til stegning

Køkkenudstyr til koldskål med hjemmelavede kammerjunker

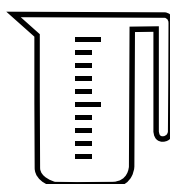
1 elpisker



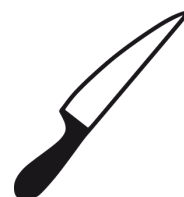
2 røreskåle



1 decilitermål



1 urtekniv



1 køkkenvægt



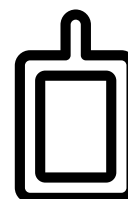
2 spiseskeer



2 teskeer



2 skærebræt



SÅDAN GØR I

Koldskål med hjemmelavede kammerjunker

1. Halvér vaniljestangen og skrab kornene ud med en lille skarp kniv
2. Bland kornene fra vaniljestangen med sukker
3. Pisk sukker, vanilje og æggeblommer til det bliver lyst og luftigt. Brug et piskeris eller en elpisker
4. Mens en pisker, hælder en anden tykmælk i lidt ad gangen, til det er blandet godt sammen med æggemassen. Bland til sidst kærnemælken i, mens der piskes
5. Smag til med citronsaft og sæt koldskålen på køl til den skal serveres.
6. Tænd ovnen på 160 grader, varmluft
7. Bland mel, bagepulver, sukker, salt og vaniljesukker godt sammen i en stor skål
8. Smuldr smør i skålen og bland sammen med rene hænder
9. Tilføj æg i dejen og ælt sammen med hænderne. Kom eventuelt dejen på et meldrysset bord, hvis det er nemmere
10. Snit dejen i små stykker på x cm (6 g). Tril dem til kugler og placer på en bageplade med bagepapir. Giv alle kammerjunkerne et tryk, så de bliver lidt flade
11. Bag kammerjunkerne i en varm ovn, i cirka 15 minutter, til de er gyldne
12. Lad dem køle af på en rist

Idéer til andre topping:

- Hak mandler groft og bland med havregryn, solsikkekerner og sirup
- Kom smør på en varm pande og lad smørret bruse op
- Hæld blandingen på panden og rist dem gyldne i et par minutter. Husk at røre rundt mange gange
- Lad den sprøde havre blanding køle af på et stykke bagepapir
- Du kan også servere din koldskål med lidt frisk frugt, f.eks hindbær.