



# Møntergades opskrifter

## Æbleskiver

### 4-6 personer

- 250 gr.mel
- 1 Tsk. Kardemomme
- ½ stang vanilje
- En knivspids salt
- 25 gr. sukker
- Skrald af citron
- ½ liter kærnemælk
- 2 æg

Alt det tørre røres sammen derefter tilsættes æg og kærnemælk

## Varm chokolade

### 4-6 personer

- 1 l. sødmælk
- 1 stang kanel
- 75 gr. sukker
- 170 gr. mørk chokolade
- (62% republicque chokolade)

Kog mælken op, tilsæt sukker, kanel og chokolade