



Røren for smultringene må være myk - rennende, men ikke flytende. Bruk eget skjønn, dette siden tilsetning av melk, størrelsen på eggene og meltype har innvirkning på konsistensen av røren.

Varm smulten, for steking av smultringene, til 180°C.

For å sjekke om smulten er klar - varm nok - bruk smultringløfteren, eller annet redskap av tre. Hold denne nede i smulten. Når det bobler opp rundt treredskapet/skaftet - er smulten varm nok - eller bruk sukkertermometer.

Fyll SmultringBakeren med røre.

Hold SmultringBakeren over smulten, trykk håndtaket ned til smultringen har formet seg, slipp håndtaket. Gjenta - smultringene skal ikke berøre hverandre. Snu for å få en jevn brunfarge. sett på rist eller papirhåndkle.

SmultringBakeren

Vedlikehold

SmultringBakeren er lett å rengjøre. skru av bunnplate, ta ut midtstang og festeklips. Rengjør.

For å montere sammen igjen, sett festeklips i sporene på innsiden av SmultringBakeren. Midtstangen skal gjennom hullene. Skru på bunnplate - *kant bøyd nedover.*

OPPSKRIFTER

Karis' Smultringer

6 egg
450 g sukker
4 dl melk
4 dl kefir
2,5 dl kremfløte
3 teskjeer hjortetakksalt
1 teskje natron
4 teskje kardemomme
ca. 1300 g hvetemel

Pisk egg og sukker til eggedosis. Pisk kremfløte stivt. sikt sammen de tørre ingrediensene i en bolle og tilsett resten av ingrediensene. Rør sammen og fyll på *SmultringBakeren* og stek i smult.

Vanilje Smultringer

280g eller 6 dl hvetemel
200g eller 2,5 dl sukker
2 teskjeer bakepulver
1 teskje salt
1 spiseskje smør
1 teskje vanilje ekstrakt, eller essens
2 egg
ca. 2 dl melk

Sikt de tørre ingrediensene sammen i en bolle. Tilsett mykt smør, egg, vanilje og melk. Rør raskt sammen, fyll opp *SmultringBakeren*, stek så i smult.

Gjær Smultringer

15 stk smultringer
225g eller 4,5 dl hvetemel
¼ teskje salt
2 spiseskjeer sukker
1 spiseskje smør
15g gjær
ca. 2,5 dl melk

Sikt mel, sukker og salt sammen. Oppløs gjær i litt lunken melk. Lag hull i midten av melblandingen og tilsett gjær/melk oppløsning, smeltet

smør og pisket egg. Rør til en myk blanding. Pisk og sett på et varmt sted for heving. (ca. 1½ til 2 timer). Pisk igjen og tilsett, om nødvendig litt mer lunken melk for å få en myk, rennende konsistens. Fyll på *SmultringBakeren* og stek i smult.

