

Bubbaleh (12 stycken)

Under Pesach äter vi matze, ett bröd som inte jäst och hanteras under väldigt kort tid för att inte riskera att jäsa. Av matzen gör vi också matzemjöl, ett mjöl som går bra att baka med.

Bubbaleh, också kallat chremslach, är matze-plättar som antingen tillagas söta eller salta. Just dessa bubbaleh blir ungefär som en söt amerikansk pannkaka, tjock och stekt i smör, men med keso och utan jäst eller bakpulver.

Ordet bubbaleh är ett kärleksfullt ord på jiddisch, motsvarande ungefär älskling, sötnos eller gullet och används ofta som en kärleksförklaring mellan äldre släktingar och barnbarn.

Ingredienser till bubbaleh:

- 250 gram keso
- 175 gram mjölk
- 100 gram matzemjöl
- 4 stora ägg, rumsvarma
- 1 matsked socker
- 1,5 tesked vaniljsocker
- 1 tesked salt

Ingredienser till servering:

- 250 gram färska bär
- 30 gram pudersocker
- 2 matskedar smör till stekning

Instruktioner:

Separera äggen, lägg äggvitorna i en stor skål och lägg äggulorna i en liten. Vispa äggulorna och ställ åt sidan.

Vispa äggvitorna tills de blir styva. Börja vispa långsamt och öka sedan takten tills du får ett vitt skum med mjuka toppar. Vispa helst för hand, då det kommer in mest luft på det viset, men det går också bra att använda elvisp. Vispa inte för länge, för då kan vitorna börja släppa ifrån sig vätska. Äggvitorna är klara när du kan vända skålen upp och ner utan att något rinner ut.

Rör försiktigt ner matzemjöl och äggulorna i de vispade äggvitorna och blanda varsamt så att allting inkorporeras. Addera sedan resten av ingredienserna och rör försiktigt om. Ställ smeten åt sidan i 5 minuter.

Värm en stekpanna på medelhög värme och lägg i en klick smör. Stek 2-3 bubbaleh i taget. Stek dem i 60-90 sekunder på ena sidan, vänd och stek i ytterligare 30 sekunder på andra

sidan. Se till att dina bubbaleh inte bränns vid, och sänk värmen vid behov. Upprepa proceduren tills all smet är stekt.

Servera dina bubbaleh varma med färska bär och pudersocker.