

Klejner

Som farfar ville bage dem - tilsat et skvæt fløde, da det passer så godt til kaffe.

INGREDIENSER

- 1 æg
- 60 gram sukker
- 1 citron - økologisk eller ubehandlet
- 70 gram smør - smeltes
- 1 teske kardemomme
- 1 teske hjortetakssalt
- 225 gram hvedemel
- 75 gram fløde
- Palmin til kogning



SÅDAN GØR I

- Kom æg og sukker i en skål og pisk det sammen med et piskeris.
- Riv skal af citronen, men pas på ikke at rive det hvid med, da det er mere bittert. Rør det sammen med æg og sukker.
- Derefter røres det smeltede smør i.
- Tilsæt kardemomme og hjortetakssalt, inden I gradvist rører hvedemel i. Overhold mængden af hjortetakssalt, da klejnerne ellers kan lugte af ammoniak.
- Til sidst tilsættes fløde, og det hele æltes sammen.
- Stil så dejen på køl i 24 timer.
- Rul dejen ud med en kagerulle, så dejtykkelsen bliver omkring en halv centimeter.
- Skær nu "ruder" ud med en klejnespore, og lav også et snit i midten. Her trækker I den ene ende igennem, så I får de klassiske klejner.
- Smelt palmin i en gryde og kog klejnerne indtil de gylde og sprøde.
- Læg klejnerne på et stykke køkkenrulle og nyd derefter de friskbagte klejner.