

Klejner

Opskrift til omkring 20 små klejner

Forberedelsestid

30 minutter

Tilberedelsestid

1 time på køl

Samlet tid

1,5 times tid i alt

Ingredienser

- 1 æg
- 50 g sukker
- 75 g smør
- 1 citron, skallen (appelsin kan også bruges i stedet)
- 225 g hvedemel
- 1 tsk. kardemomme
- 1/2 tsk. kanel
- en nip salt
- 1 lille tsk. hjortetaksalt
- 1 dl fløde
- 750 g palmin til friturestegning

Sådan gør du

1. Pisk æg og sukker lyst og luftigt i en skål
2. Smelt smør og kom ved æggesnapsen
3. Rør resterende ingredienserne (minus palmin) sammen med, så dejen samles godt. Citronen rives, så du kun bruger skallen herfra.
4. Stil gerne på køl i en times tid, inden dejen rulles ud
5. Rul dejen ud på et meldryset bord, så den er cirka 0,5 cm høj
6. Sæt en gryde over med palmin. Det skal varmes godt op inden klejnerne kommes i. Jeg sætter den på 7-8 ud af 9 på komfuret. Lav en lille test ved at lægge et lille stykke dej i. Hvis det bobler godt omkring det, uden at sprutte ud over det hele – er din palmin klar. Skru ned på 7 når den er klar, så den ikke bliver mørk.
7. Imens palmin varmes op, skæres der ruder ud af dejen. Hver kant er ca. 2 cm. Lav et lille snit i hver rude.
8. Nu skal klejnerne formes (se evt. videoen her). Skub den ende der peger nedad igennem snittet i midten og vip siderne med ind, så klejnen vrides godt.
9. Sænk forsigtigt klejnen på en gaffel ned i frituren. Der kan godt være 3 af gangen i gryden. Giv dem 20 sekunders tid på hver side og fisk dem op igen. Dryp af på køkkenrulle og fortsæt med 3 nye