



Sprøde klejner (30-40 stk)

- 70 g sukker
- 45 g æggeblommer (3 stk)
- 45 g æggehvide (fra 1 æg)
- 2 spsk piskefløde
- 1 tsk revet citronskræl fra en økologisk citron
- 2 tsk cognac
- 100 g rismel
- 40 g hirsemel
- 40 g Maizena (majsstivelse)
- 1/2 tsk bagepulver
- 1 tsk kardemomme
- 3 tsk Huskpulver

Fremgangsmåde: Dejen røres med maskine. Sukker og æg piskes stift i røreskålen. Fløde, cognac og citronskræl røres ind i æggemassen. Melsorterne, bagepulver, kardemomme og Huskpulver afvejes i en særskilt skål og blandes, inden det kommer i røreskålen. Dejen røres 10 min. og stilles koldt nogle timer eller til næste dag. Dejen deles i 3 dele, som trilles til tykke stænger. Stængerne udrulles en ad gangen med en kagerulle til en aflang firkant af ca. 3 mm tykkelse. Kagerne skæres ud med en klejnespore og løsnes fra bordet med en paletkniv. Hullet i klejnen skæres stort nok til, at klejnen kan vrides uden at gå i stykker. Læg de vredne klejner på tallerkener og stil klejnerne koldt. Tag en lille portion ud ad gangen, når de skal koges. Klejnerne koges i opvarmet rapsolie (ca. 180 °C). Kog en prøveklejne for at se, om olien er varm nok, så klejnen bliver gylden. Kom derefter 4-5 stykker i gryden ad gangen og vend dem, når de er halvt færdige. Klejnerne tages op af olien med et fladt metalpiskeris og lægges på et fedtsugende papir. Klejnerne kan gemmes i en kagedåse med låg eller fryses i en plastbeholder.