



Klejner

 45 stk.

 2 timer

Ingredienser

75 g [smør](#)
75 g sukker
1 æg, str. l
3 spsk [piskefløde](#)
1 øko [citron](#), 1 tsk. citronsaft og 1 tsk. skal herfra
1 tsk hjortetaksalt
1 knivspids vaniljepulver
1/2 tsk [kardemomme](#), stødt
275 g [hvedemel](#)
1 nip salt
1 l solsikkeolie til friture

Fremgangsmåde

Pisk smør, vaniljepulver, citronskal, fløde og sukker sammen og tilsæt derefter ægget.

I en lille skål røres hjortetaksalt ud i citron saft og det røres sammen med smør/sukkerblandingen.

Bland mel, salt og kardemomme godt sammen og ælt det i dejen – ælt dejen grundigt sammen og stil den derefter på køl i en times tid.

Rul dejen ud og skær klejnerne ud i aflang rudeform – ca 8-10 cm lange. Skær et lille hul i midten af hver klejne og vrid klejnen halvt igennem.

Varm olien op i en gryde.

Kog klejnerne i den varme olie, vend dem undervejs – og vær meget opmærksomme på dem. De skal blot lige have et lille minutstid.

Lad de varme klejner dryppe af på køkkenrulle og spis dem, mens de er helt friske og stadig lune.