



Bagværk

Olde Signes klejner (fra Hjerl Hede)

Ingredienser:

Antal personer:?

500 gr.	hvedemel
150 gr.	margarine
130 gr.	sukker
3 stk.	æg
½ stk.	hjortetakssalt
1 tsk.	kardemomme
1 stk.	citron (skallen)
4 spsk.	fløde
1 kg.	palmin

Fremgangsmåde:

Æggene røres godt med smeltet, let afkølet margarine, sukkeret drysses i, det hele røres til det er hvidt, og sukkeret ikke knaser mere. Fløden, den revne citronskal (husk at vaske den godt) og krydderierne tilsættes og til sidst melet. Dejen stilles i fryser ca. ½ - 1 time og den bliver bedre hvis den står i køleskab til næste dag.

Dejen rulles meget tyndt ud på et melbestøret bord, eller mellem 2 stk. bagepapir. Den skæres i ca. 5 cm. brede strimler med klejnesporen.

Koges i ren palmin.

Palminen varmes i en tykbundet gryde, klejnerne koges hurtigt heri, 5-6 stykker pr. gang. De bør lægges på et stykke køkkenrulle, for at fedtet kan løbe af. Prøv om palminen er varm nok med en tandstik.

Tip:

For at undgå, at palminen bliver mørk, kommes en ½ rå skrælet kartoffel i. Den suger urenhederne, og bør skiftes efter behov.