

JULEKLEJNER

bagt i olie



INGREDIENSER

250 g hvedemel
 1/4 tsk. hjortetaksalt
 1/2 tsk. kardemomme
 60 g blødt smør
 1 1/2 stk. æg
 2 spsk. fløde
 90 g sukker
 Fintrevet skal fra en citron

1 liter olie til stegning af klejnerne

FREMGANGSMÅDE

Ca. 18 stk.

Sigt alle de tørre ingredienser i en stor skål. Tilsæt resten af ingredienserne og ælt det hele sammen til en dej. Drys lidt mel på en tallerken og læg dejen der. Sæt den på køl i en 1/2 til 1 time.

Drys mel på bordet og rul den til en tykkelse på ca. 5 millimeter. Husk at vende dejen en gang imellem for at få en ensartet tykkelse, så den ikke klister sig fast i bordet. Skær dejen ud i rudeform ca. 5 cm x 5 cm. I midten snittes en revne på ca. 1 1/2 cm.

Den ene spids af ruden trækkes ned igennem revnen og tilbage, så man laver en slags sløjfe på dejen. Læg klejnerne på et bageark eller på en plade med bagepapir.

Olien varmes til 170-180°C i en gryde og klejnerne steges i olien, til de er gyldne og færdigbagte i ca. 3-4 minutter. Med en hulske tages de op af olien og lægges på et viskestykke til afdrykning.

Til servering kan der evt. drysses noget flormelis ovenpå.