

## **Sprøde, nemme klejner (ca. 80 stk)**

Dej:

2 hele æg

100 g sukker

revet skal af 1 citron

100 g smør eller margarin

50 g kartoffelmel

250 g hvedemel

½ tsk bagepulver

Til kogning: ½ liter Monini vindruekerneolie eller ½ kg palmin

Æg og sukker piskes, til det ikke knaser mere. Citronskal tilsættes. Smeltet, afkølet smør røres i.

Kartoffelmel, hvedemel og bagepulver sigtes og blandes i lidt efter lidt. Dejen lægges koldt, til den er fast.

Den rulles ud så tyndt som muligt og skæres med klejnesporen i 5 cm brede strimler efter en lineal.

Strimlerne skæres igen i spidse firkanter, der ridses på midten og vrides til klejner. Klejnerne lægges koldt.

Olien eller palminen varmes i en tykbundet gryde til 180 grader. Klejnerne koges hurtigt heri, 3-4 stykker ad gangen. Lægges på fedtsugende papir. Når klejnerne er kolde, kan de lægges i kagedåser.