

Klejner (vredne drenge og piger)

85 g sukker
50 g smør
6 æggeblommer
400 g hvedemel
1 dl piskefløde
revenskal af 1 citron
1 tsk kardemomme

Desuden palmin til stegning

Vredne drenge og piger stammer oprindeligt fra Sønderjylland. I andre dele af landet kaldes de klejner.

Rør smør og sukker blødt og tilsæt æggeblommerne en ad gangen. Sigt halvdelen af melet i.

Tilsæt fløde, citronskal, kardemomme og resten af melet og ælt dejen godt sammen.

Læg dejen i køleskabet et par timer.

Rul dejen tyndt ud på køkkenbordet. Skær den ud i 3 cm brede strimler med en kagespore (eller med en kniv). Skær derefter på skrå i modsat retning, så der dannes skrå dejstrimler.

Hver klejne skal have et langt snit på midten.

Drengene "vrides" ved at man stikker den ene ende gennem hullet i midten, og trækker let til.

Vredne piger er dejstrimler uden hul i midten. Man "vrider" dem en gang og former dem til krans.

Klejner koges gyldne i den varme palmin og dypper af på fedtsugende papir.

Når de vredne drenge og piger er helt kolde lægges de i dåser.