

Opskrift på norske klejner

opskrift fra Horslunde Bageri.

Portionen giver ca. 16 norske klejner.

3,5 dl vand

1 æg

50 gram sukker

10 gram salt

50 gram gær

Ca. 700 gram hvedemel

50 gram smør/margarine

Citronskal af 2 citroner



MUSEUM
LOLLAND-FALSTER

Sådan gør I:

- Smuldr gær i en skål og drys med saltet, og en tsk af sukkeret og lad det stå i 2 min. til det smelter, rør derefter lunken vand i.
- Pisk smør og sukker sammen til det er luftigt. Pisk derefter æggene i. Hæld gærvandet i og pisk igen.
- Derefter tilsættes citronskal og halvdelen af melet.
- Ælt dejen mens der tilsættes resten af melet, til du har en glat dej.
- Lad dejen hæve på bordet ca. 30 minutter.

Foldning af klejner

- Først udrulles dejen i ca. 1 cm tykkelse.
- Så skæres den med klejnesporen i "diamant-former".
- Der skæres et hul i midten og den ene ende trækkes forsigtigt igennem klejnen.
- Lad klejnerne efterhæve på bageplade, mens fedtstoffet varmer op.

Det bør altid være en voksen der står for kogning af klejnerne

Gå over til lærerne med jeres færdige klejner.

Tilbered evt. halvdelen i palmin og halvdelen i svinefedt. Så kan de sammenlignes på smag. *(der skal bruges ca. 1½ kg. Fedtstof i gryden)*

- Fedtstoffet skal varmes op til ca. 170 grader.
- De skal tilberedes, til de er flotte gyldne på begge sider. Det tager ca. 1-2 minutter på hver side, så vær opmærksomme på deres farve.
- Lad dem dryppe af på køkkenrulle, inden de serveres

Norske klejner serveres traditionelt med syltetøj eller kan gives et lag citronglasur

OM EGN LOLLAND-FALSTER

EGNs primære målgrupper er børn og unge i aldersgruppen 10-25 år, familier og lokale madaktører. Det er projektets ambition at vække nysgerrighed og give indsigt i lokalområdets mangfoldige madhistorie og madkultur.

Opskrift på Gammeldags klejner

opskrift fra Horslunde Bageri.

Portionen giver ca. 20 gammeldags klejner.

100 gram blødt margarine/smør

100 gram sukker

2 æg

Lidt under en 0,5 dl fløde

2 g hjortetaksalt (½ tsk)

350 gram hvedemel

Revet citronskal af 1 citron



MUSEUM
LOLLAND-FALSTER

Sådan gør I:

- Pisk smør, sukker, fløde og citronskal sammen i en skål og pisk derefter æggene i.
- Sigt mel og hjortetaksalt sammen og rør blandingen sammen med smørblandingen lidt ad gangen.
- Lad dejen køle i køleskabet ca. 30 minutter

Foldning af klejner

- Først udrulles dejen i ca. 0,5 cm tykkelse.
- Så skæres den med klejnesporen i "diamant-former".
- Der skæres et hul i midten og den ene ende trækkes forsigtigt igennem klejnen.
- Lad klejnerne efterhæve på bageplade, mens fedtstoffet varmer op.

Det bør altid være en voksen der står for kogning af klejnerne

Gå over til lærerne med jeres færdige klejner.

Tilbered evt. halvdelen i palmin og halvdelen i svinefedt. Så kan de sammenlignes på smag. *(der skal bruges ca. 1½ kg. Fedtstof i gryden)*

- Fedtstoffet skal varmes op til ca. 170 grader.
- De skal tilberedes, til de er flotte gyldne på begge sider. Det tager ca. 1-2 minutter på hver side, så vær opmærksomme på deres farve.
- Lad dem dryppe af på køkkenrulle, inden de serveres

Skal klejnerne gemmes i en kagedåse, så sørg for de er helt kølet ned, før der lægges låg på – eller bliver det hurtigt bløde. Gammeldags klejner skal helst have lidt sprødhed over sig

OM EGN LOLLAND-FALSTER

Projektet EGN Lolland-Falster er støttet af Nordea-Fonden, og løber fra 2020- 2023. Projektet er et samarbejde mellem Museum Lolland-Falster og madudviklingsfirmaet KOST. Projektet tager afsæt i madens evne til at samle, understøtte og styrke den fælles tilknytning, samhørighed og stolthed med udgangspunkt i Lolland-Falsters rige madkultur.