

# SMAG PÅ JULEN

---

SPIS  
MÆD

OPSKRIFTER PÅ 2  
FORSKELLIGE TYPER KLEJNER

MUSEUM  
LOLLAND - FALSTER 



NORDEA  
FONDEN  
Vi støtter gode liv



# Norske Klejner fra Horslunde Bageri

Portionen giver ca. 16 store klejner

- Ingredienser:**
- 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
  - 3 pakker palmin eller svinefedt
- prøv dig evt. frem, der er små forskelle i smag og sprødhed*



## Fremgangsmåde:

Dej

- 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 lunkent 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 resten af melet tilsættes lidt ad gangen, til du har en glat dej.
- Lad dejen hæve på bordet, med et rent viskestykke over i ca. 30 minutter.

Foldning af klejner

- Først udrulles dejen i ca. 1 cm tykkelse.
- Så skæres den med klejnesporen i "diamant-former", der er ca. 8-10 cm lange.
- Der skæres et hul i midten og den ene ende trækkes/foldes forsigtigt igennem klejnen.
- Lad klejnerne efterhæve på bageplade, mens fedtstoffet varmer op. (ca. 20 min)

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

- Fedtstoffet skal varmes op til ca. 170 grader.
- Når fedtstoffet er varmt nok, koges klejner et par stykker ad gangen
- 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

# Gammeldags Klejner fra Horslunde Bageri

Portionen giver ca. 20-22 klejner

- Ingredienser:**
- 100 gram blødt margarine/smør
  - 100 gram sukker
  - 2 æg
  - Lidt under en 0,5 dl fløde
  - 2 gram hjortetaksalt (½ tsk)
  - 350 gram hvedemel
  - Revet citronskal af 1 citron
  - 3 pakker palmin eller svinefedt
- prøv dig evt. frem, der er små forskelle i smag og sprødhed*



## Fremgangsmåde:

Dej

- 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 er ca. 6 cm. lange
- 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

- Fedtstoffet skal varmes op til ca. 170 grader.
- Når fedtstoffet er varmt nok, koges klejner et par stykker ad gangen
- 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

# SPIS MÆD Lolland-Falster

## Om projektet



Projektet SPIS MÆD er støttet af **Nordea-fonden**, og løber fra foråret 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.

SPIS MÆD's 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.