Klejner (alm)

150 g smør (stuetemp)

150 g sukker

150 g æg

400 g fløde

 3 g hjortetaksalt

500 g mel

Skal fra 2 citroner

Skal fra 1 appelsin

1-2 tsk. kardemomme

Lidt salt

Palmin til kogning

**Fremgangsmåde - sprøde klejner**

Smør og sukker røres blødt, eventuelt i en røremaskine. Æg og fløde tilsættes. Mel, citrus-skal og krydderier tilsættes. Dejen røres færdig og stilles på køl 1 time. Rulles ud, skæres og vrides. Koges i palmin.

