

MIN BEDSTE OPSKRIFT



MØNSKE JULEKLEJNER

Indsendt af Gunhild Hovgård Rasmussen
Blegdalsparken 42 st. th.
Hasseris
9000 Aalborg

Disse dejlige mønske klejner er en gammel egns-delikatesse. Dengang var det ikke rigtig jul på Møn, før der rundt om i hjemmene var kogt disse klejner, og vi fik dem hvert år, skriver Gunhild. De skal smages med fingrene på den gamle måde: Tryk dem let med fingrene i hver ende, så der

dannes en lille fordybning. Heri lægges gelé eller syltetøj. - Jeg synes, det er spændende med de gamle traditioner, som der findes rigtig mange af her op til jul. Disse klejner er mere æbleskiveagtige end almindelige klejner, og de smager bedst nybagte.

MØNSKE KLEJNER

(35-40 stk.)

1 æg

1 tsk. sukker

1/2 tsk. salt

65 g blødgjort smør

1/2 dl piskefløde

250 g hvedemel

1/2 tsk. hjortetaksalt

palmin eller fedt til kogning

TILBEHØR:

gelé eller syltetøj

evt. flormelis-drys

Rør sukker, æg, salt, smør og piskefløde sammen, tilsæt hvedemel og hjortetaksalt, og ælt dejen igennem med blød hånd. Lad dejen hvile køligt en time. Rul den ud så tyndt

som muligt, og skær den i store firkanter med en klejnespore. De skal være ca. 5 gange 5 cm, og der skal IKKE være hul i midten. Kog klejnerne få ad gangen i fedtet, til de er gyldne. Læg dem på fedtsugende papir.

Send os din bedste opskrift. Bruger vi den, får du 200 kr. som tak. Send din opskrift til FEMINA, Vigerslev Allé 18, 2500 Valby. Mærk kuverten "Min bedste opskrift".