



BØRN MED MÆLKEALLERGI

Giv dit barn en god hverdag

FYLDIGE KLEJNER

INGREDIENSER:

Ca. 35 stk.

3 æg

85 g sukker

75 g margarine (mælkefri)

Revet skal af 1 økologisk appelsin

Lidt appelsinsaft

3-4 spsk. risdrik

500 g hvedemel

1 tsk. hjortetaksalt

2 tsk. kardemomme

Koges i Palmin (1 pk.)



SÅDAN GØR DU:

Pisk æg og sukker med elpisker.

Smelt margarine og afkøl til det er fingervarmt, hvorefter det kommes i ægge-sukkeret.

Tilsæt revet appelsinskal, appelsinsaft og risdrik.

Mel, hjortetaksalt og kardemomme sigtes i og der æltes til en smidig dej. Dejen hviler 1 time i køleskab.

Dejen rulles ud og der køres med klejnespore. Vend klejnerne og læg dem på bagepapir.

Klejnerne koges i palmin. Kog 3-4 stykker af gangen. Klejnerne vendes nede i gryden, så de bliver gyldne på begge sider. De skal kun lige blive gyldne og tages derefter op, evt. med hul-ske, og lægges på bagepapir – drys evt. med sukker.

Når klejnerne er afkølede, lægges de i lufttæt kagedåse.