

# Klejner på Grill - sådan gør du

Klejner kender vi alle og man kan også godt smage forskellen om de er hjemmelavet eller købt i den lokale Høker. Jeg vil gerne dele min Klejner opskrift med jer. Og vise jer hvordan man kan tilberede dem på grillen.

## Klejner kan ikke undværes til jul

Portioner:

ca. 40 stk

Forberedelsestid:

20 min.

Tilberedningstid

30-45 min.



## **Ingredienser til Klejner**

- 75g smør
- 1dl fløde
- 3 æg
- 150 g. rå rørsukker
- 500 g. hvedemel
- 2 tsk. kardemomme ( kan undlades hvis man ikke kan lide den)
- 1 tsk. hjortetaksalt
- 2 tsk. revet appelsinskal
- 500 g Palmin til stegning

## **Fremgangsmåde sådan laver du Dejen til Klejner**

### **I køkken**

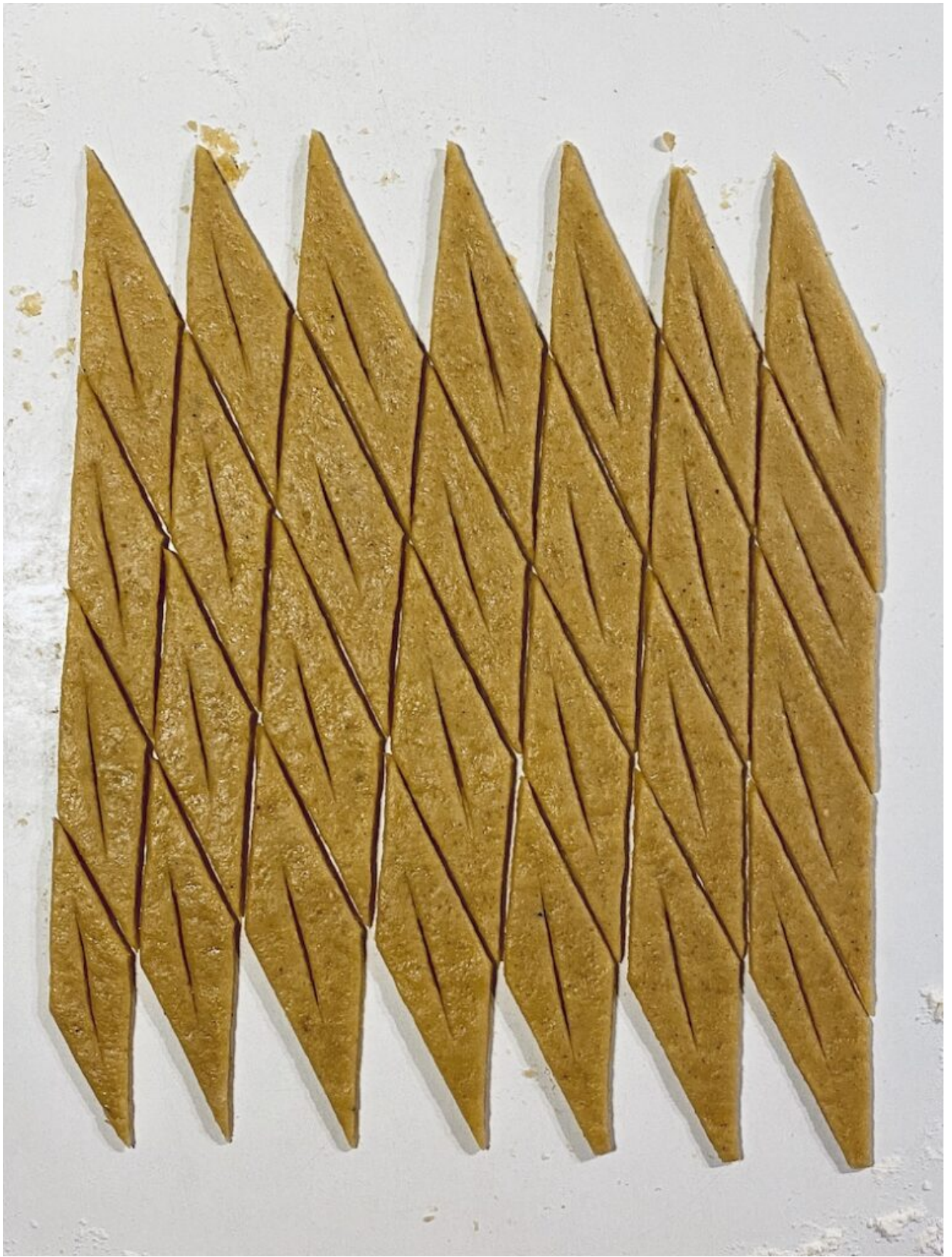
Denne Klejner opskrift behøver ikke hviletid. Den kan forarbejdes straks.

1. Smør og sukker arbejdes sammen til en ens masse.
2. Derefter kommer resten af ingredienserne i og dejen æltes blot lige sammen til en ens masse.
3. Kom nogle mel på bordet. Rul derefter dejen ud. Så dejen måler ca. 30 x 40 cm.
4. Dejen deles nu i passende strimler på ca. 4 cm. i bredden.
5. Derefter skærer du dem ud i rombeform/peberkagefacon. Lav et rids i midten af hvert form, til at flette spidsen igennem.
6. Så skal de formes til klejner. det gøre du ved at føre den ene spids igennem den rids du har lavet i mitten af din rombeform. Så den er vriddet rundt engang i mitten. Derefter kan de steges omgående.











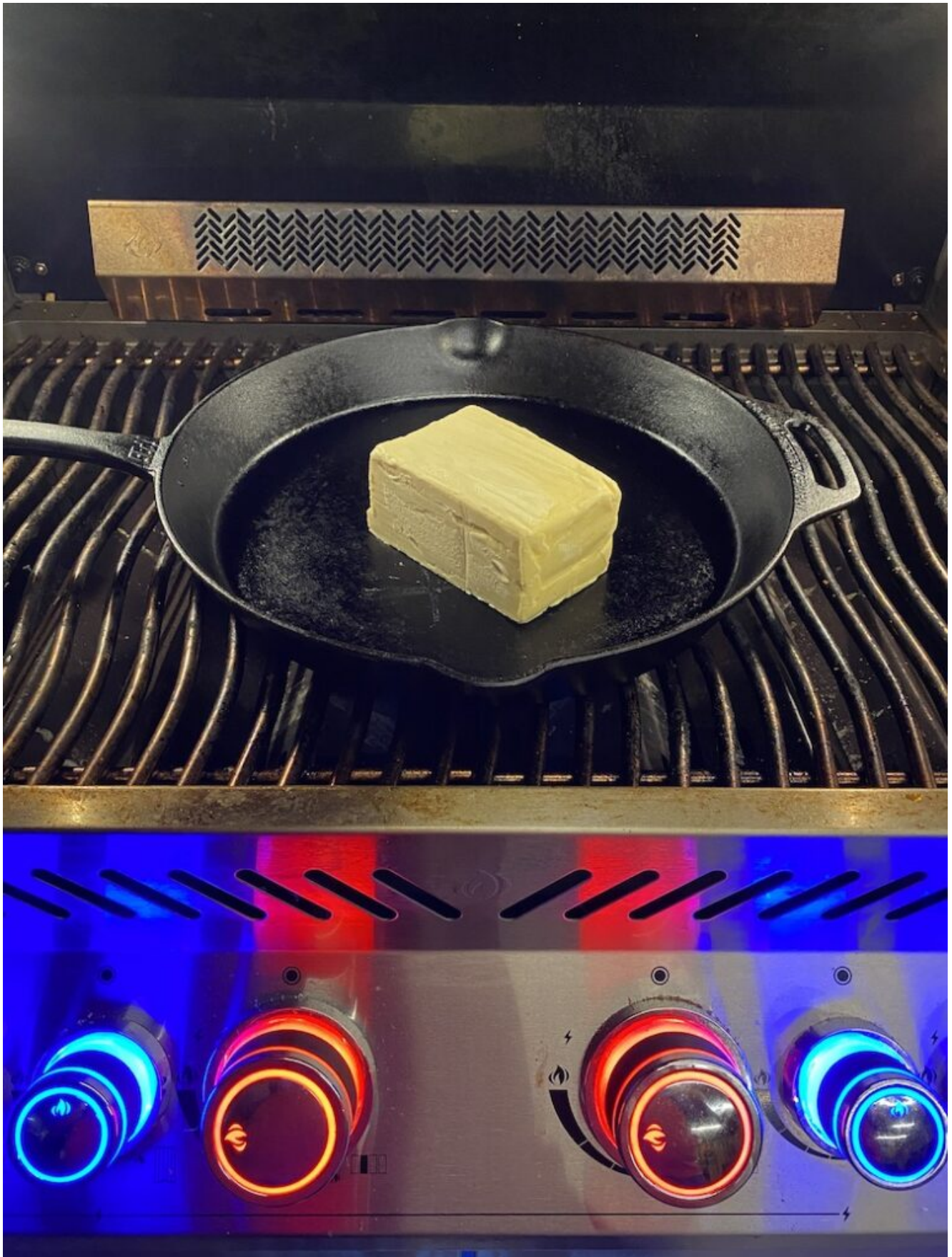
## **VED GRILLEN**

1. Start din sizzelzone eller sideblus på grillen. Har du ikke en sideblus eller sizzelzone benytter du blot direkte varme fra en eller to brændere i grillen som jeg har gjort i dag. Indstil den til mellem varme. Nu placerer du din pande eller gryde på Grillristen, og varmer den op sammen med Sizzelzonen i 5-10 min. Derefter skruer du ned så den står mellem halv og minimal blus.
2. Når din Støbjernspande er varm nok kommer du Palmin i den. Når den er smeltet og Fettet i din Pande er 180 grader varme. Kan du begynde at komme dine klejner i Panden. Og steger dem på begge sider. Brug en gaffel til at vende klejnerne med og en hulske til at tage klejnerne op med.
3. Til sidst ligger du dem på en tallerken med køkkenpapir så fedtet kan dryppe af dine færdige Klejner.

## **MEGET VIGTIG, VÆR OPS PÅ FØLGENDE:**

Pas rigtig godt på med det varm fedt da det nemt kan sprøjte hvis der tabes en klejne ned i fedtet, hold derfor små børn væk fra grillen når der koges klejner.

Yderlige må du aldrig forlade din Grill imens du tilbereder Klejner for at være en evtl. fedtbrand i forkøb. Hvis det skulle skumme over.









### **Klejner Tip**

Hvis du anvender florsukker isted for rå rørsukker til klejner, bliver de meget mere sprøde. florsukker giver dog lidt mindre kulør. Hvis man ønsker det kan,

kan man tage 75 g. florsukker og 75 g. alm. sukker.



## LISTE OVER Udstyr JEG HAR BRUGT INKL. LINKS TIL FORHANDLER:

- Napoleon Prestige Pro 500: [Homeshop.dk](https://www.homeshop.dk)\*
- Napoleon Skærebræt: [Backyardliving.dk](https://www.backyardliving.dk)\*
- Napoleon Grillbakke: [Backyardliving.dk](https://www.backyardliving.dk)\*
- Traeger Støbejernspande: [Backyardliving.dk](https://www.backyardliving.dk)\*
- Njord Kokkekniv: [Ansø of Denmark](https://www.ansoofdenmark.com)\*
- DJI Osmo Mobile 3 Combo: [Computersalg.dk](https://www.computersalg.dk)\*

“Alle links markeret med \* er affiliate links / eller affilierede links (reklame). Dette er en personlig anbefaling. Yderligere information findes [her](#).