

Klejner fra Lolland

500 g mel
70 g smør
4 æg
250 g farin
2 spsk fløde
1 1/2 tsk hjortetaksalt



Alle ingredienserne blandes og æltes til en smidig dej. Sættes til hvile 1 time. Dejen udrulles til ca.3 mm. tykkelse. Udskæres med en klejnespore og bages lysebrune i palmin.