



Klejnere - vræjen dræng å piche

150 g smør

175 g sukker

500 g mel

3 spsk fløde

3 æg

1 tsk hjortetaksalt

1 reven skal af 1 citron

Sukker og smør røres godt. Det øvrige tilsættes, og dejen æltes og rulles ud. Med kagespore afskæres ret små aflange stykker, der snittes og vrides til "dreng".

"Pigerne" udstykkes med et glas, og med et fingerbøl stikker man et hul i midten.

Kagerne koges i palmin til de er gyldne.