

Klingēris.

1 tase piena vai krējuma (es lietoju pienu un liku drusku vairāk (1 1/2 tases, jo mīkla  
iznāca pa cietu pirmo reizi cepjot)  
1/2 mārciņa sāļa sviesta (es lietoju saldo sviestu)  
1 tase cukura  
2 veselas olas  
1 - 2 tases rozīnes  
Rīvēta 1 citrona miza  
1/2 tējkaroti sāls  
1/2 tējkaroti īstā safrāna  
1/4 - 1/2 tējkaroti kardamona  
1/4 tases silta ūdens  
1 gab. svaiga rauga (es lietoju 1 paciņu sauso raugu)  
5 tases sijātu miltu  
2 ēdamkarotes skābā krējuma.  
mandeles, pudercukurs

Sviestu un olas izņem no ledusskapja kādu stundu iepriekš. Mīklu taisa dienu iepriekš.

Pienu uzkarsē, piemaisa pusi no cukura, citrona mizu, sāli, noliek pie malas.

Sviestu puto pamazām pievienojot atlikušo cukuru, kad labi saputojies, pievieno pa vienai  
olai. Vienas olas baltumu pataupa priekš apziešanas. Safrānu sadauza smalkā pulverī, to  
samaisa ar kādu ēdamkaroti no karstā piena, spiež caur sietu un pievieno pienam līz ar  
kardamona pulveri.

Raugu izšķīdina 1/4 tasē siltā ūdens, pievienojot 1 tējkaroti cukuru.

Pagaida līdz raugs sāk celties, tad pienam, kas būs remdens, pieber un piemaisa pusi miltu,  
sakuļ labi. Pievieno raugu un putoto sviesta maisījumu. (Man nodotam aprakstam nebija  
minēts kur rozīnes piejauc, es tās piejaucu apmēram šinī stādijā, kamēr var labi tās  
samaisīt). Viegli samaisa, tad pakāpeniski pievieno atlijušos miltus, pieliek skābo krējumu.  
Mīkla būs tik mīksta, ka nevarētu klingēri izveidot. (Dažreiz man mīkla bijusi stingrāka,  
klingēris iznāca labs tāpat).

Bļodai jābūt lielai. Mīklu apkaisa ar miltiem, lai neizkalstu, tad aptin ar vaskas papīru, virs  
tās drēbi. Cieši nosien liek ledusskapī vai vēsā vietā. Otrā dienā mīkla būs kļuvusi stingra.  
Uzliek uz miltaina dēļa, mīca, valsta, izveido klingēri (es lauju lai klingēris drusku uzrūkst  
pirmis liek krāsnī) un cepj pie 350 grādiem 30 - 40 min. (Cik daudz jāmīc, nezinu, es to daru  
tikai tik daudz lai var izveidot klingēra formu).

Labu izdošanos un labu apetīti.

Mom.