

Brunkager

Kan serveres til kaffen - og alternativt på en friskbagt bolle eller som müsli på havregrød.

INGREDIENSER

- 250 gram smør i mindre stykker
- $\frac{3}{4}$ dl. lys sirup
- 250 gram sukker
- 1 spiseske stødt kanel
- 1 teske stødt nellike
- 100 gram hakkede smuttede mandler
- 25 gram sukat
- $1\frac{3}{4}$ teske potaske
- 1 spiseske lillefingervarmt vand
- 500 gram hvedemel



SÅDAN GØR I

- Kom smør, sirup og sukker i en stor gryde. Lad det smelte ved jævn varme og under omrøring - det må ikke koge.
- Kom den søde smørblanding i en skål og tilsæt kanel, nellike, mandler og sukat.
- Rør til blandingen er halvkold (ca. 28°).
- Opløs potasken i vandet og rør det i den krydrede, søde smørblanding sammen med melet - lidt efter lidt (hold evt. noget af melet tilbage).
- Del dejen i 3 portioner og tril dem til ruller (ca. 4½ cm i diameter). Stil brunkagedejen tildækket i køleskabet i mindst 1 døgn.
- Skær rullerne i meget tynde kager og læg dem på plader med bagepapir.
- Bag brunkagerne øverst i ovnen. Lad dem køle af på en bagerist.
- Bages ca. 7 min. ved 175°.