



### Mormors - Lis' - brunkager

En portion giver ca. 900 gram brunkager

**Ingredienser:** (skal alle have stuetemperatur inden man går igang)

- 125 g mørk sirup
- 190 g mørk /brun farin
- 190 g smør
- 10 g potaske (der skal opløses i lidt vand)
- 1 tsk. stødt kanel
- 1 tsk. stødt nelliker
- 1 tsk. stødt ingefær
- ½ tsk. stødt kardemomme
- 25 g / 2 spsk. finthakket pomeransskal (appelsinskal kan også bruges)
- 25 g / 2 spsk. finthakket sukat
- 500 g mel
- 125 g mandler – smuttes og groft hakket

Sirup, farin & smør smeltes i en gryde til sukkeret er smeltet (skal ikke koge). Afkøles til håndvarmt. Den opløste potaske røres isammen med krydderierne, pomerans, sukat og mandler.

Melet røres i; tages ud på bordet, hvor det sidste mel æltes i. Dejen skal være fast – skal kunne 'holde formen' – men må ikke være tør og smuldre. Formes til 4 stk. firkantede pølser ca. 4,5 x 4,5 cm, drysses let med mel inden den pakkes i sølvpapir og lægges i køleskab mindst et døgn.

Skæres meget tyndt ud – lægges straks på bagepapir. God idé at skære alt ud, hvad man vil bage, inden ovnen tændes. Har man en gammeldags brødmaskine, kan den bruges, hvis den er skarp og indstillet rigtigt.

Tænd for ovnen og bag:

- 180 > varmluft (ca. 4 min.) - hvis de er tyndt skåret

Hold øje med dem - de må ikke blive for brune, så smager de ikke godt.