

Brunkager

Opskrift til omkring 30 stk.

Du kan snildt spare 15 minutter, ved at købe smuttede og hakkede mandler. Hvis du selv skal smutte dem, tager det kun et par minutter i arbejdstid. Men mandlerne skal lige ligge i kogende vand i 10-15 minutters tid.

Forberedelsestid

30 minutters arbejdstid

Samlet tid

1,5 times tid I alt

Ingredienser

- 35 g smør
- 20 g lys sirup
- 30 g brun farin
- 75 g hvedemel
- 20 g mandler
- 1/2 tsk. kanel
- 1 nip stødt nelliker
- 1 nip salt
- 1 nip allehånde
- 1 nip potaske
- skal fra 1 økologisk appelsin

Sådan gør du

1. I en gryde smeltes smør, sirup og farin.
2. I en skål røres resterende ingredienser sammen, minus mandler hvis ikke du har købt mandelflager.
3. *Mandlerne skal i en skål med kogende vand og lægge 10-15 minutter sådan. Smut dem så, – pil skallen af. Den ryger meget nemt af. Hak dem og kom dem ned til de tørre ingredienser.
4. Bland den flydende væske over til det tørre og ælt det godt sammen.
5. Form en pølse som har den diameter du ønsker dine brunkager i. Jeg rullede den i et stykke bagepapir, så jeg ikke fik klistrede hænder. Det gjorde det nemmere at styre det og presse let sammen om den.
6. Stil på køl i 45 minutters tid, til den er lidt mere hård og fast. Så er det nemmere at skære tynde skiver, uden det smuldrer.
7. Tænd ovnen på 175 grader varmluft.
8. Læg de tynde skiver på en bageplade beklædt med stykke bagepapir og giv dem små 7-8 minutter i ovnen eller ind til du synes dine brunkager virker færdige. Lad dem køle af på en rist.

* MANDLER: det er klart nemmest bare at bruge mandelflager, som allerede er smuttet og snittet. Men bruger du almindelig mandler, skal disse smuttes først og derefter hakkes.

Opskrift printet fra www.juliebruun.com

side 1 af 1