

Brunkagedej til julesmåkager

Opskrift til 65 stk

Samlet tid

3 timer

Ingredienser

- 125 g blødt smør
- 125 g brun farin
- 2 æg
- 115 sirup (du kan både bruge lys og mørk sirup)
- 350-370 g hvedemel
- 1 tsk. bagepulver
- 1,5 spsk. kanel
- 3 tsk. kardemomme
- 1 godt nip hvid peber
- 2 tsk. stødt ingefær (gerne mere hvis du ønsker dem mere krydrede)
- 1 tsk. nelliker
- 1 tsk. allehånde
- 1 godt nip salt
- 1 økologisk appelsin, skallen

Sådan gør du

1. Tag smørret ud af køleskabet og lad det blive blødt. Tag også æg ud.
2. Pisk så smør og brun farin med en elpisker eller på en røremaskine
3. Kom æg ved et af gangen mens du pisker
4. Tilsæt resterende ingredienser, start med de 350 g mel. Måske du får brug for lidt mere, dejen er blød, men skal alligevel være fast i det. Rør dejen sammen til den er samlet.
5. Nu skal den på køl 1-2 timer. Jeg lægger den mellem to fryseposer eller husholdningsfilm og presser den flad. Så køler den lidt hurtigere. Du kan også give den en tur i fryseren hvis det skal gå lidt hurtigere.
6. Rul så dejen ud i lidt ekstra hvedemel, til den er ca 1 mm tyk
7. Stik kager ud med de forme du synes og placer dem på en bageplade beklædt med bagepapir
8. Giv dem cirka 10 minutter ved 170 grader varmluft, hold øje – så de ikke bliver brændte.
9. Lad dem køle af på en rist og pynt så med glasur (jeg bruger flormelis og æggehvite hertil)