

Karoline Kjærs Brunkager ca. 100 stk.

Ingredienser	Fremgangsmåde
<p>125 g margarine / smør 125 g farin / melis 1 dl sirup 250 g mel 50 g finthakkede nødder / mandler 2 ts potaske 1 ss kanel ½ ts st. nelliker evt. ½ ts ingefær 30 g finthakket pomeransskal ½ ts kardemomme</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Læs først opskriften igennem2. Vask hænder, find og vej alt hvad du skal bruge3. Margarine, farin og sirup opvarmes til kogepunktet – må ikke koge4. Rør potasken ud i en smule koldt vand og rør det i sirupsmassen, som afkøles til den er lunken5. Tilsæt nu resten af ingredienserne og ælt dejen godt sammen6. Trilles til ca. 5 cm tykke pølser, som stilles koldt i et døgn – eller i fryseren et par timer7. Tænd ovnen på 175°8. Pølserne skæres i tynde skiver og lægges på en smurt bageplade9. Bages øverst i ovnen i ca. 6-8 min.
	