

Karoline Kjærs Brunkager ca. 400 stk.

Ingredienser	Fremgangsmåde
<p>500 g smør 500 g farin 4 dl sirup 1 kg mel 200 g finthakkede nødder / mandler 8 ts potaske 4 ss kanel 2 ts st. nelliker 2 ts ingefær 120 g finthakket pomeransskal 2 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.
	