

Brunkagemænd med chokolade

80 stk.



nem

● Op til 60 Min.



Ingredienser:

Redskaber:

kagerulle

Dr. Oetker kagemand udstickersæt

Kagemænd:

1 ½ tsk. Dr. Oetker Potaske

½ dl koldt vand

200 g smør

200 g sirup

200 g brun farin

550 g hvedemel

1 brev Dr. Oetker Brunkagekrydderi

Pynt:

200 g mørk chokolade

1 pose Dr. Oetker Hakkede Mandler

Om opskriften:

Brunkagemænd eller brunkagekoner er næsten obligatoriske til jul. Prøv disse lækre figurer i brunkagedej, der kan pyntes med chokolade og hakkede mandler - eller glasur og krymmel hvis du foretrækker det.

① Brunkagemænd:

Opløs potaske i vandet. Varm smør, sirup og brun farin i en gryde over middel varme til sukkeret er opløst. Rør den opløste potaske i gryden, lad derefter massen køle af.

Bland hvedemel og Brunkagekrydderi og si det ned i smørblandingen. Ælt dejen godt sammen og del den i to portioner. Pak hver portion i en frysepose og tryk dem flade. Læg dem i køleskabet i ca. 2 timer, dejen skal have lov at sætte sig, men må samtidig ikke blive for hård, da den jo skal rulles ud.

Tænd ovnen på 180 °C varmluft.

Rul dejen ud på et meldrysset bord til en tykkelse på ca. 3 mm. Udstik kagemænd (vi brugte en udstikker med en højde på ca. 8 cm) og læg dem på bageplader beklædt med bagepapir.

Bag brunkagerne midt i ovnen i ca. 7-9 min. Lad kagerne køle helt af.



② Pynt:

Smelt eller temperer chokoladen over vandbad. Dyp hver kage i chokoladen i forskellige vinkler, ryst overskydende chokolade af og læg kagen på bagepapir. Drys med hakkede mandler. Lad chokoladen sætte sig, evt. kort på køl. Opbevar småkagerne i en lufttæt beholder.

Tips:

Du kan bruge overtrækschokolade der ikke behøver at tempereres eller [se her for tips og tricks til hvordan du kan temperere chokolade](#). Der er chokolade nok til ca. halvdelen af småkagerne, hvis alle skal overtrækkes, så smelt mere chokolade eller pynt resten med Dr. Oetker Pynteglasur.

Opskriften er udviklet af dygtige Isabella, der har Instagram profilen [@Home.by.w.](#)