


Brunkager til udstikning

120 - 150 stk.

 for let øvede Op til 100 Min.

Ingredienser:

Kagedejen:

- 1 ½ tsk. Dr. Oetker Potaske
- ½ dl koldt vand
- 250 g smør
- 200 g sirup
- 200 g sukker
- 450 g hvedemel
- 1 brev Dr. Oetker Brunkagekrydderi
- revet skal fra 1 ubehandlet appelsin
- 1 pose Dr. Oetker Mandelmel (50 g)

Pynt:

- Dr. Oetker Writing Icing Decór
- Dr. Oetker Silver krymmel

1 Kagedejen:

Opløs potasken i vandet. Bring smør, sirup og sukker i kog i en gryde, rør den opløste potaske i og lad blandingen køle lidt af.

Rør hvedemel, brunkagekrydderi, revet appelsinskal og mandelmel i sukkermassen og ælt dejen godt. Del dejen op i 2-4 mindre portioner og tryk dem flade. Pak portionerne i lukkede fryseposer og læg dem i køleskabet i mindst 12 timer, men gerne 24 timer.

Poserne kan evt. ligges i fryseren og tages op når lysten til friske brunkager melder sig. Dejen kan holde sig på frys i 3 måneder.

2 Tænd ovnen på 180 °C traditionel varme.

Rul dejen ud i ca. 3 mm tykkelse på et meldrysset bord. Udstik figurer og læg dem på en bageplade beklædt med bagepapir.

Bag småkagerne midt i ovnen i 8-10 min.

Bagetid: 8 - 10 minutter



③ **Pynt:**

Afkøl småkagerne på en bagerist og pynt dem med dekorationsglasur og krymmel.

