

# Klassiske brunkager

100 - 120 stk.



nem

● Op til 60 Min.



## Ingredienser:

### Brunkagedej:

- 1 ½ tsk. Dr. Oetker Potaske
- ½ dl vand
- 250 g smør
- 200 g sirup
- 200 g sukker
- 1 pose Dr. Oetker Hakkede Mandler (50 g)
- 1 bæger Dr. Oetker Sukat eller Appelsinskal (100 g)
- 1 brev Dr. Oetker Brunkagekrydderi
- 500 g hvedemel

## 1 Brunkagedej:

Opløs potasken i vandet. Smør, sirup og sukker koges op og den opløste potaske røres i. Afkøl massen i en skål til den er lunken. Er den for varm vil dejen smuldre, når melet røres i.

Bland mandler, sukat/appelsinskal, sigtet brunkagekrydderi og hvedemel sammen og rør det i sukkermassen. Ælt dejen til den er ensartet og smidig. Tril dejen til tykke stænger (ø 4 cm) eller saml den i en kugle. Lad dejen hvile i køleskabet i mindst 12 timer, og gerne op til 24 timer.

## 2 Afbagning:

Tænd ovnen på 160 °C varmluft eller 180 °C traditionel varme.

De afkølede dejstænger skæres i tynde skiver og lægges på en bageplade beklædt med bagepapir. Bag brunkagerne i 8-10 minutter. Afkøl brunkagerne på en bagerist og opbevar dem i en kagedåse.

**Bagetid: 8 - 10 minutter**



### Tips:

Stængerne kan lægges i fryseren og tages op, og skæres fra frost, når lysten til friske brunkager melder sig. Dejen kan holde sig på frys i 3 måneder.

Dejen kan også rulles tyndt ud og udstikkes til figurer. Klik her og bliv inspireret til [udstikning af figurer af brunkagedej](#) eller denne opskrift på [Liv Martines julesmåkager](#).

