

# Sprøde luksus Brunkager

50 - 75 stk.



nem

● Op til 60 Min.



## Ingredienser:

### Dej:

- 1 ½ tsk. Dr. Oetker Potaske
- ½ dl vand
- 250 g smør
- 200 g sirup
- 200 g farin
- revet skal fra 1 ubehandlet appelsin
- 1 brev Dr. Oetker Brunkagekrydderi
- 500 g hvedemel
- 100 g Dr. Oetker Mandelsplitter
- 100 g Dr. Oetker Appelsinskal

- 1** Dej:  
Opløs potasken i vandet. Bring smør, sirup og farin i kog i en gryde, tilsæt appelsinskal og brunkagekrydderi. Tag gryden af varmen og rør den opløste potaske i. Lad sirupmassen køle af til den er håndvarm. Er den for varm vil dejen smuldre når melet røres i.
- 2** Bland mel, mandelsplitter og appelsin-tern og rør det i sirupmassen. Afkøl dejen en anelse mere så den kan trilles til to tykke pølser á 4-6 cm i diameter. Pak dem ind i husholdningsfilm eller bagepapir og læg dem i køleskabet til næste dag (12-24 timer).
- 3** Tænd ovnen på 160° C varmluft eller 180° C traditionel varme.
- 4** Skær dejen i tynde skiver med en meget skarp kniv og læg dem på en bageplade. Bag kagerne midt i ovnen i 8-10 min. Pas på de ikke bliver sorte i kanten. Afkøl på bagerist og opbevar dem i en kagedåse.

## Tip:

Vil du hellere have firkantede brunkager? Kom dejen i en lille firkantet form og lad den hvile. Skær dejen ud i aflange stænger inden den skæres i tynde skriver.