Danske brunkager



Ingredienser

- ♥ 250 g smør
- ♥ 125 g lys sirup
- ♥ 250 g brunt farin
- ♥ 2 ts pottaske (se tips)
- ♥ 1 ss kaldt vann
- ♥ 3 ts kanel
- ♥ 2 ts ingefær
- ♥ 1 ts nellik
- ♥ 1 ts allehånde
- ♥ 150 g hele, skåldede mandler
- ♥ 50 g usaltede pistasjnøtter
- ♥ 50 g syltet appelsinskall (se tips)
- ♥ 500 g hvetemel

Fremgangsmåte

Varm opp smør, sirup og brunt farin i en teflonbelagt kjele. Ta kjelen av platen når blandingen når kokepunktet.

Rør ut pottaske med kaldt vann. Ha blandingen i kjelen sammen med krydderet og rør godt.

Tilsett hele, skåldede mandler, pistasjnøtter og syltet appelsinskall. Bland til slutt inn hvetemelet.

Kle en firkantet form (20x20 cm) med bakepapir. Ha deigen i formen og press den jevnt utover. Sett formen i kjøleskapet til dagen etter.

Dagen etter løftes deigen ut av formen. Bruk en stor, skarp kniv og del deigen først i lengder og deretter i tynne skiver. Legg skivene på bakepapirdekkede stekeplater og stek kakene midt i ovnen ved 180°C i 8-10 minutter. Avkjøl kakene på rist.

Tips

♥ Pottaske er et hevemiddel som fås kjøpt på apoteket og som egner seg veldig godt for å få rett konsistens på disse småkakene.

♥ Syltet appelsinskall (også kalt apsikat) fås kjøpt i de fleste matbutikkene særlig ved juletider. Får du ikke tak i apsikat, kan du bruke sukat (eller syltet sitronskall) i stedet.

♥ Kakene oppbevares i tettsluttet kakeboks.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/danske-brunkager