

Brune Kager (ca 200 stk.)

250 g smør
200 g sukker
200 g lys sirup
2 tsk potaske
1 spsk vand
2 tsk kanel
1 tsk ingefær
500 g hvedemel
lidt hakket syltet appelsinskal (25 g)
lidt hakkede smuttede mandler (ca 50 g)

Smør, sukker og sirup varmes i en gryde.

Potasken opløses i vandet og tilsættes.

Krydderier tilsættes og massen afkøles til den er lunken.

Melet røres i og dejen æltes godt sammen.

Trilles i ca. 5 cm tykke stænger. Stilles køligt i mindst et par timer eller til næste dag.

Skæres i tynde skiver.

Bagetid: 6 min. Ved 175 grader.