



Brune Kager

1 kg hvedemel	1 tsk. stødt nellike
500 g blødt smør	2 spsk. stødt kanel
500 g sukker	1 brev hakket sukat
250 g sirup	Revet økologisk appelsinskal
125 g groft hakkede mandler	3 tsk. potaske, opløst i vand

Varm smør, sukker og sirup til kogepunktet. Afkøl massen og tilsæt mandler, potaske og appelsinskal. Bland krydderierne og blandt dem i massen. Si derefter melet i. Tril dejen ud til pølser mellem bagepapir og læg dem på køl i 3-4 timer. Skær kagerne i papirtynde skiver og læg dem på en smurt bageplade. Bag kagerne ved 200° i ca. 6-8 min.

Lad kagerne afkøle på en bagerist.

Mængden i denne opskrift er beregnet til et stort julegilde.