

House of Silks Brune Kager.

(Den oprindelige opskrift er med dobbelt mængde, men det bliver for meget)

- 250 g smør
- 125 g sirup (lyst eller mørkt)
- 250 g grofthakkede mandler
- Hakket, syltet appelsinskal
- 1 tsk. stødt nellike
- 4 tsk. st. kanel
- ½ brev blandet brunkagekrydderi
- 1½ tsk. potaske
- 500 g fint mel

Smør og sirup kommes i en gryde og bringes til kogepunktet. Derefter tilsættes sukkeret. Pas på det ikke kommer i kog, og sørg for at det bliver helt smeltet ved middel varme (det tager tid).

Gryden tages af kogepladen og krydderierne, appelsinskallen og de grofthakkede mandler røres i, dernæst tilsættes potaske, der forinden er opløst i lidt kogende vand.

Først når alt dette er blevet lunkent, røres melet i – dejen æltes godt og rulles til pølser som pakkes ind i folie og lægges i fryseren.

Skal stå koldt i mindst 3-4 timer, inden de skæres ud. Faktisk er de lettest at have med at gøre, mens de endnu er frosne. Skær dem gerne på en pålægsmaskine halvfrosne.

Bages ved 225 gr. i ca. 3 min. til de er let brune i kanten.

De er bløde! – så lad dem blive lidt på bagepapiret.