



Brune Kager - Dänische braune Kuchen

250 g	Butter	je ½TL	Nelken und Ingwer, gemahlen
200 g	Zucker	2 TL	Zimt, gemahlen
125 g	heller Sirup	7 g	Pottasche
75 g	gehackte Mandeln	500 g	Mehl
75 g	Zitronat, klein gehackt	1 Prise	Salz

Die Butter mit dem Zucker und Sirup zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen, die Mandeln, das Zitronat und die übrigen Gewürze unterrühren. Die Pottasche in wenig kochendem Wasser auflösen, unter die Sirupmasse rühren und diese abkühlen lassen. Das frisch gesiebte Mehl unterkneten. Aus dem Teig zwei Rollen formen, in Alufolie wickeln und mind. 24 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Nun die Teigrollen gleichmäßig in dünne Scheiben schneiden, je dünner, desto besser. Die Scheiben mit genügend Abstand auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 200° auf der mittleren Schiene 8-10 Minuten backen. Rasch auskühlen lassen und in einer Dose trocken aufbewahren, damit sie möglichst knusprig bleiben.



mach mit: jeden Tag eine Adventskarte
www.elkjefoto.de/advent



Brune Kager - Dänische braune Kuchen

250 g	Butter
200 g	Zucker
125 g	heller Sirup
75 g	gehackte Mandeln
75 g	Zitronat, klein gehackt
je ½TL	Nelken und Ingwer, gemahlen
2 TL	Zimt, gemahlen
7 g	Pottasche
500 g	Mehl
1 Prise	Salz

Die Butter mit dem Zucker und Sirup zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen, die Mandeln, das Zitronat und die übrigen Gewürze unterrühren. Die Pottasche in wenig kochendem Wasser auflösen, unter die Sirupmasse rühren und diese abkühlen lassen. Das frisch gesiebte Mehl unterkneten. Aus dem Teig zwei Rollen formen, in Alufolie wickeln und mind. 24 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Nun die Teigrollen gleichmäßig in dünne Scheiben schneiden, je dünner, desto besser. Die Scheiben mit genügend Abstand auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 200° auf der mittleren Schiene 8-10 Minuten backen. Rasch auskühlen lassen und in einer Dose trocken aufbewahren, damit sie möglichst knusprig bleiben.

mach mit: jeden Tag eine Adventskarte
www.eiljfoto.de/advent

