



Brunkager

med pistacie og mandel

(60 stk.)
125 g smør
60 g lys sirup
125 g sukker
2 tsk stødt kanel
1/2 tsk stødt nellike
30 g smuttede mandler
30 g pistacienødder
1 tsk. potaske
1 tsk. vand
250 g hvedemel

Kom smør i tern, sirup og sukker i en stor, tykbundet gryde. Lad det

smelte ved jævn varme og under omrøring - det må ikke koge. Kom smørblanding i en skål og tilsæt kanel, nellike, groft hakkede mandler og pistacienødder. Rør til blandingen har stuetemperatur. Opløs potasken i vandet og rør det i sammen med melet lidt ad gangen. Tril dejen til en 5 cm tyk rulle og stil den på køl i 1 døgn. Skær rullerne i 1 mm tynde skiver og læg dem på en plade med bagepapir. Bag brunkagerne øverst i ovnen ved 175° i 7 min.

Ingefærkager

(30 stk.)
150 g hvedemel
40 g flormelis
20 g perlesukker
1 spsk. syltet ingefær
1/2 usprøjtet lime
125 g koldt smør
1 spsk. fløde
1 spsk. perlesukker

Bland hvedemel, flormelis og perlesukker, 1 spsk. finthakket ingefær og 1 spsk. finrevet

limeskal og hak smørret heri. Tilsæt fløden og saml dejen. Tril dejen i tykkelse af pølser og læg dem på køl mindst 1 time. Skær stængerne ud i 3 cm store stykker, dyp dem i perlesukker og læg dem på en plade med bagepapir. Bag kagerne ved 200° i 10 min. og lad dem afkøle på en bagerist.