

Brune kager der skæres

ca. 150 stk.

250 g smør

250 g sukker *farin*

125 g sirup

100 g mandler

1 1/2 tsk stødt nelliker

4 2 tsk kanel

75 g sukat

8-10 g potaske

500 g mel

BAGETID 10-12 min. ved 180°

Varmeluft: 6-7 min. v. 170°

Kagerne skal bages med smør, da de ellers vil smuldre!

Smør, sukker og sirup smeltes i en gryde, til det næsten har nået kogepunktet.

** Hvis de smuldrer, så ælt med lidt vand og rul dem til stænger under meget lille pres.*

Peberkager.

Afkøles så meget, at man netop kan have hænderne i det.

Bland krydderier, sukat og smuttede, hakkede mandler i, samt potasken, udrørt i 1 spsk vand.

Rør mel i dejen og ælt den.

Tril den i 2 pølser, hver ca. 3 1/2 cm i diameter. Sørg for, at de bliver pænt glatte. *

Sæt dem koldt på et skærebræt natten over. Skær dem i *meget* tynde skiver, der straks lægges på smurte plader.

Det er nemmest at bage kagerne på bagepapir, og så tage hele papiret af pladen med kagerne på. Læg papiret på et bord eller en bagerist.

Kagerne skal opbevares i absolut lufttætte dåser.

