



## Julehygge

### Brunkager

Mit selbstgebackenen Brunkagern zaubert man einfach allen ein Lächeln ins Gesicht. Die beste Brunkager Bäckerin aus meiner Kindheit war Birgit, die Freundin meiner Marmor (Oma). Ihre Brunkager waren einfach immer perfekt. Aber Sie müssen nicht immer perfekt aussehen, sie müssen vor allem gut schmecken und diesen unbeschreibbar, leckeren Duft im Haus versprühen. Probiert es unbedingt aus.

### Rezept Brunkager

#### Teig:

- 125. dunklen Zuckerrübensirup
- 65 gr. Braunen Muscovado Zucker
- 1 TL Pottasche
- 1 EL Wasser
- ½ TL Zimt
- ½ TL Kardamom
- 1 TL. Gemahlene Nelken
- 250 gr. Weizenmehl
- 40 gr. gehackte Mandeln



#### Zubereitung:

1. Sirup, Muscovado Zucker und Butter in einem Topf erhitzen und zu einer homogenen Masse vermischen. Danach etwas abkühlen lassen.
2. Pottasche mit dem Wasser vermischen.
3. Alle restlichen Zutaten miteinander vermengen und nach und nach die flüssigen Massen und die gehackten Mandeln hinzufügen.
4. Den Teig teilen. Zwei Rollen aus dem Teig formen, in Frischhaltefolie wickeln und mind. 30 min im Kühlschrank oder im Gefrierfach Kalt stellen.
5. Den Ofen auf 190 Grad Umluft vorheizen.

6. Die Rollen aus der Kühlung nehmen und mit einem scharfen Messer in dünne Scheiben schneiden. Diese auf einem mit Backpapier vorbereitetem Backblech verteilen.
7. Ca. 5-7 min backen. Je nach Ofen bitte immer im Auge behalten. Sie werden schnell sehr dunkel und schmecken dann nicht mehr.
8. Lasst die fertigen Brunkager auf einem Rost abkühlen.
9. Die Brunkager halten sich am längsten in einer Dose mit ausgelegtem Backpapier. Ca. 1-2 Monate.

Guten Appetit og God Jul.