

## Hanne´s brunkager.

500 g. smør  
500 g. melis  
250 g. sirup  
ca. 7 g. nelliker  
ca. 25 g. kanel  
15 g. potaske ( opløst i lidt kogende vand )  
ca. 150 g. smuttede, finthakkede mandler  
1 brev eller en æske pomerans  
1 kg. mel

Smør (og det *skal* være smør), sukker og sirup kommes i en gryde, der varmes op på komfuret. Inden det når kogepunktet (det må endelig ikke koge), flyttes gryden over på bordet.

Nelliker, kanel, potaske, mandler og pomerans tilsættes.

Når dejen er afkølet, tilsættes mel og det hele æltes godt igennem.

Når dejen har hvilet lidt, rulles den i pølser, som derefter lægges i fryseren.

De frosne pølser skæres ud i tynde skiver ved hjælp af en elektrisk pålægsmaskine. Jo tyndere jo bedre.

Kagerne bages ved 200 grader i ca.10 minutter. Bagetiden afhænger meget af tykkelsen på kagerne. Det er bedst at prøve sig frem.

***Velbekomme.***