

## Brune kager (Mormors opskrift fra Oldemor)

500 g sirup  
500 g mørk farin  
250 g margarine  
1 kg mel  
8g st. nelliker  
15 g kanel  
15 g kardemomme  
8 g hjortetakssalt  
125 g mandler  
2 citroner  
15 g potaske udrøres i 2 spsk lunken  
rosenvand

Sirup, farin og smør smeltes over svag varme – må ikke koge. Derefter røres krydderier, citronsaft og den hakkede citronskal i, så tilsættes den udrørte potaske.

AFKØLES.

Hjortetakssaltet blandes i melet og det røres og æltes i sirupen.

Lad dejen stå i et par dage i fadet, der er dækket med et viskestykke. Så deles den op og rulles i stænger, der kan opbevares i køleskab eller fryser.

Dejen rulles tyndt og skæres i ruder, der pyntes med en halv smuttet mandel.

Hvis mandlerne ikke sættes oven på kagerne, kan de hakkes fint og kommes i dejen.  
Bages ved 160° i ca. 15 min på øverste rille.

