

## **BRUNKAGER MED PISTACIEKERNER**

170-200 stk.

250 g smør  
125 g lys sirup  
250 g farin  
2 tsk. potaske  
1 spsk. vand  
3 tsk. stødt kanel  
1 tsk. stødt nelliker  
2 tsk. stødt ingefær  
1 tsk. stødt allehånde  
60 g syltede appelsiner i tern (kan udelades)  
25 g usaltede pistaciekerner  
150 g mandler  
500 g hvedemel



Smør, sirup og farin smeltes for middel varme, til det er ca. 70°. Gryden tages herefter af varmen.

Kanel, nelliker, ingefær, allehånde og hvedemel blandes. Tilføj syltet appelsin, mandler og pistacie. Potasken og vand røres sammen i en kop og tilføjes. Det hele æltes straks sammen i en røremaskine til dejen er ensartet.

Dejen kommes op i en beholder 18x18 cm. foret med bagepapir på både bund og sider. Pres godt så den fylder formen helt ud. Læg ligeledes bagepapir som top. Afkøles ved stuetemperatur til næste dag.

Næste dag udskæres dejen i 5 lange "baner". Hver bane skæres i tynde men hele skiver, bages på bagepapir ved 180° ca. 9 - 12 minutter.

Kagerne afkøles på bagerist og opbevares herefter i tætsluttende dåser.