

# nr. 21

*Jeg var på besøg hos min farmor forleden og fik da også en stund sammen med hendes vidunderlige opskriftsboek. De gulnede sider er fyldt med håndskrevne opskrifter - mange af dem fra de trange tider under 2. Verdenskrig. Det var de brune kager jeg ledte efter og da jeg fandt dem så jeg opskriften var signeret "Mor" - min oldemor. Så vær' så artig: brune kager fra en tid med træfyret komfur - sprøde og knasende lækre.*

## Oldemors brune kager

Udstyr: forskellige udstiksforme

250 g lys sirup  
125 g mørk farin  
125 g smør  
1 lille kop fløde (= 1 dl)

Sættes på ilden i en større, tykbundet gryde. Når det koger, løftes gryden af ilden og afkøles.

1 1/2 tsk potaske som er opløst i vand  
tilsættes, sammen med  
1 tsk kanel  
1/2 tsk kardemomme  
1/2 tsk nelliker  
500 g flormel (kagemel af lavprotein hvede)  
hvor alle tørre ingredienser er blandet godt på forhånd.

Når dette er godt sammenrørt, henstår dejen køligt til næste dag. Da udrulles dejen, afskæres i mindre kager, belægges med mandel og bages ved god varme. - Mor

*(Jeg spurgte min farmor hvad "god varme" er og fik svaret: "Den varme man får når der lægges lidt tørv og et par spleen i komfuret". En spleen er "en splittet kævle" - hvilket giver os omkring 190 grader i den elektriske ovn).*

Skal dejen udstikkes kan den med fordel rulles ud på et ganske let meldrysset bord - så undgår du at den "hænger i". Dejen rulles ud til ca. 2 mm tykkelse. De brune kager lægges på bageplader beklædt med bagepapir og bages på næstøverste ribbe ved 190 grader i 7-9 minutter alt efter antal på pladen, kagernes størrelse og dejens tykkelse. Kagerne er færdige når de lige begynder at blive lidt mørkere brune i kanten. Det går stærkt, så hold øje med dem! De brune kager afkøles på rist og opbevares i en lufttæt dåse.

