

## BRUNKAGER

I modsætning til julens andre småkager har brunkagen en middelalderlig anknytning. Fra denne periode omtales en slags småkage, "peberkager", som synes at ligne brunkagen.

Krydderisammensætningen i brunkager minder også om den brug af stærke krydderier, som var meget yndet i middelalderen. Hvordan peberkagerne helt konkret så ud, og hvordan de smagte, vides dog ikke.

### Opskrift

150 gr. smør

500 gr. sukker

2 dl sirup

2 dl koldt vand

12 cm hel kanel

1 stk. tørret ingefær

20 nelliker

30 kardemomme kapsler

1 strøget spsk. natron

ca. 700 gr. mel



Smør, sukker og sirup røres smidigt. Stød krydderierne i en morter og sigt dem evt. for kardemommeskaller og ingefærtrævler. Alternativt brug 1 spsk. af hver slags krydderi.

Tilsæt vand, de stødte krydderier, natron og til sidst melet, der røres i lidt efter lidt, det er forskelligt, hvor meget dej kan tage; men den skal være tilpas til at æltes uden at den klistre i dine fingre.

Dejen æltes ensartet og lægges derefter hen på et køligt sted til næste dag. Kan bruges løbende og holde sig min. 2 uger i køleskabet.

Tidligst dagen efter rulles dejen ud, og der udstikkes figurer.

Bag kagerne ved 200 grader i ca. 10 minutter. Hold øje med at de ikke brændes! Kagerne skal være helt kolde, inden der evt. kommes glasur på.

Hvis figurerne skal op at hænge, skal der laves et lille hul, hvori der trækkes et stykke folie inden bagning. Når figuren er bagt, fjernes folien, og et rødt bånd hænges i stedet i hullet.

Figureerne pyntes med glasur.

#### Glasur til pynt:

1 æggehvide (pasteuriseret)

ca. 375 gr. sigtet florsukker

1 tsk. citronsaft

frugtfarve

Den upiskede æggehvide røres med florsukker og citronsaft til glasuren er sej og tilpas tyk.

Glasuren skal røres længe, og det er muligt, der skal tilsættes lidt mere væde i form af citronsaft eller eddike, ikke vand. I kan evt. komme lidt frugtfarve i glasuren. Glasuren kommes i et kræmmerhus af pergamentpapir, og der klippes en lille spids af kræmmerhuset. Når glasuren er tør, opbevares kagerne i en kagedåse.

