



**Ingredienser:**

**Krydrede brunkager**

**Ingredienser**

150 g Sukker  
3/4 dl Lys eller Mørk Sirup  
150 g margarine eller smør  
2 små æg  
1/2 spsk. revet pomeransskal  
1/2 spsk. ingefær  
1/2 spsk. nelliker  
1/2 spsk. natron  
400 g hvedemel

- Varm sukker og sirup op til kogepunktet. Læg fedtstoffet i, og lad det smelte. Lad massen køle af.
- Rør æg, krydderier, natron og det meste af melet i.
- Pak dejen ind i en frysepose og læg den i fryseren en time.
- Ælt dejen smidig på bordet. Rul den ud til en tynd plade, ca. 2 mm.
- Stik kager ud i den ønskede størrelse. Læg dem på en smurt plade.
- Bag kagerne 8-10 minutter ved 175°. Lad kagerne køle af på bagepladen

