



**BRUNKAGER** - © unikarina 2009

Udarbejdet af [www.unikarina.dk](http://www.unikarina.dk). Denne PDF er kun til privat brug. Jeg gør opmærksom på, at jeg i de fleste tilfælde ikke har udarbejdet opskriften selv, men har fundet den på min vej i maduniverset. God fornøjelse...

**Ingredienser:**

- 550 g mel
- 150 g brun farin
- 1½ dl sirup
- 150 g margarine
- 1 tsk. stødt ingefær
- 3 tsk. kanel
- ½ tsk stødt nelliker
- 2 tsk. natron
- 1 æg



**Sådan gør du:**

Farin, sirup og margarine smeltes sammen. Krydder og natron tilsættes. Når dejen er afkølet, røres æg og mel i. Dejen æltes godt igennem. Hviler i køleskabet mindst 1 time – gerne til næste dag.

Dejen rulles ud og stikkes i figurer.

Bages ca. 8 minutter ved 200°C grader.

Pynt evt. brunkagerne med hvid glasur.

**Tips:**

Du kan rulle dejen i en lang rulle og skære den i skiver. Pynt evt. med en halv mandel.

God jul og god fornøjelse...