Brunkager

Forfattere: Ole G. Mouritsen, Eva Rymann
Faglige temaer: Bagning, Jul

Introduktion:
Ingen jul uden små, krydrede kager. Småkagebagning er en af de ældste juletraditioner, vi har.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

1 Opskrift: Brunkager.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

SMAG for LIVET

SMAG for LIVET

Brunkager

Forfatter:
Ole G. Mouritsen. Skrevet af Eva Rymann.

Introduktion:
Ingen jul uden små, krydrede kager. Så her er den ultimative brunkageopskrift fra professor Ole G. Mouritsens egen opskriftsamling - arvet fra hans mor, som har holdt traditionen med brunkagebagning i hævd i henved 60 år. Opskriften giver 150 - 200 brunkager, hvis de skæres tyndt ud - og det skal de. Ole G. Mouritsen lover verdens bedste, sprøde brunkager, hvis du følger opskriften slavisk.



Ingredienser:
500 g smør
900 g mel
500 g melis
250 g sirup
120 g grovhakkede mandler
7 g stødte nelliker (ca. 3 tsk.)
25 g stødt kanel
15 g potaske opløst i lidt koldt vand (knap 3,5 tsk.)
Skallen af en stor økologisk appelsin
4 spsk. melis

Fremgangsmåde:
1. Bland smør, melis og sirup sammen i en gryde, og varm blandingen op, til det hele er smeltet sammen og er ved at koge.

2. Rør mandler, nelliker, kanel og potaske i, og køl derefter blandingen af.

3. Hak den yderste del af appelsinskallen i grove stykker, og kog dem op i en sukkerlage af 4 spsk. melis og en smule vand. Når sukkerlagen er blevet lunken, rør da det hele sammen med melet til en fast dej.

4. Ælt dejen grundigt, og form den til tykke pølser på ca. 5-6 cm i diameter. Stil dejen på et koldt sted et par timer. Dejen kan evt. gemmes i en fryser til senere brug.

5. Skær tynde skiver af de kolde pølser; jo tyndere, jo mere delikate og sprøde bliver brunkagerne. Læg skiverne på bagepapir, og bag dem i 7-10 minutter (afhængigt af skivernes tykkelse) ved ca. 180 grader C.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

2	Find flere juleretter her. Eller arbejd med julens smage og krydderier i undervisningsforløbet Smagen af jul.

Kopiark

Kopiark:
Brunkager (Ole Mouritsen)(layoutet).pdf

Brunkager

Forfatter:
Ole G. Mouritsen. Skrevet af Eva Rymann.

Introduktion:
Ingen jul uden små, krydrede kager. Så her er den ultimative brunkageopskrift fra professor Ole G. Mouritsens egen opskriftsamling - arvet fra hans mor, som har holdt traditionen med brunkagebagning i hævd i henved 60 år. Opskriften giver 150 - 200 brunkager, hvis de skæres tyndt ud - og det skal de. Ole G. Mouritsen lover verdens bedste, sprøde brunkager, hvis du følger opskriften slavisk.



Ingredienser:
500 g smør
900 g mel
500 g melis
250 g sirup
120 g grovhakkede mandler
7 g stødte nelliker (ca. 3 tsk.)
25 g stødt kanel
15 g potaske opløst i lidt koldt vand (knap 3,5 tsk.)
Skallen af en stor økologisk appelsin
4 spsk. melis

Fremgangsmåde:
1. Bland smør, melis og sirup sammen i en gryde, og varm blandingen op, til det hele er smeltet sammen og er ved at koge.

2. Rør mandler, nelliker, kanel og potaske i, og køl derefter blandingen af.

3. Hak den yderste del af appelsinskallen i grove stykker, og kog dem op i en sukkerlage af 4 spsk. melis og en smule vand. Når sukkerlagen er blevet lunken, rør da det hele sammen med melet til en fast dej.

4. Ælt dejen grundigt, og form den til tykke pølser på ca. 5-6 cm i diameter. Stil dejen på et koldt sted et par timer. Dejen kan evt. gemmes i en fryser til senere brug.

5. Skær tynde skiver af de kolde pølser; jo tyndere, jo mere delikate og sprøde bliver brunkagerne. Læg skiverne på bagepapir, og bag dem i 7-10 minutter (afhængigt af skivernes tykkelse) ved ca. 180 grader C.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv