

# 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

I Opskrift: [Brunkager](#).

Opskrift: Brunkager  
Forfatter: Ole G. Mouritsen /Eva Rymann  
Side: 1/1



## 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.

- 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.