Brune kaker fra Færøyene (Brúnakøkur)

Ingredienser



- ♥ 500 g smør
- ♥ 250 g mørk sirup
- ♥ 250 g brunt farinsukker
- ♥ 1 ts natron
- ♥ 2 ts kanel
- ♥ 1 ts kardemomme
- ♥ 1 ts nellik
- ♥ 625 g hvetemel
- ♥ 150 g mandelflak

Fremgangsmåte

Smelt smør, sirup og brunt farin i en kjele. Bland i natron og krydder (natron vil gjøre at blandingen bruser opp litt). Bland i hvetemelet og mandelflak. Det skal bli en nokså bløt deig. Sett deigen kjølig til den stivner til (ca 1 time) og form deigen deretter til ruller som er ca. 5 cm i diameter. Sett rullene i kjøleskapet i noen timer og gjerne over natten, slik at de blir harde.

Skjær rullene i tynne skiver med en skarp kniv. Legg kakene på bakepapirdekkede stekeplater med litt avstand i mellom siden de flyter utover under stekingen.

Stek kakene midt i ovnen ved 200°C i ca. 5-7 minutter. Avkjøl kakene en stund på platen før de forsiktig flytter over på en rist med en stekespade og avkjøles helt.

Tips

♥ Pass nøye på steketiden. Det er ikke noe godt hvis pepperkakene blir brente. Siden kakene blir såpass tynne, trenger de ikke så lang steketid.

♥ Kakene oppbevares i tettsluttet kakeboks så de holder seg sprø.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/brune-kaker-fra-faeroyene-brunakokur