

VERDENS BEDSTE BRUNE KAGER

Man tager ½ kg smør (absolut smør) og sætter det over ild med ½ kg melis og

¼ kg sirup. Når det netop er på kogepunktet sættes gryden over på køkkenbordet,

og man rører følgende krydderier i: 125 g meget groft hakkede mandler, 7 g stødte

nellikker, 25 g stødt kanel, for 50 øre sukat og endelig 15 g potaske, der forinden er opløst i lidt kogt

vand.

Først når alt dette er blevet lunken, irøres 1 kg flormel (hvedemel) - dejen æltes godt på bordet,

formes i tykke pølser og stilles på husets koldeste sted et par timer. Dejen kan holde sig i lang tid,

så man kan bare bage lidt småkager ad gangen.

Imedens sender man sin bedste kniv ekspres til skærslipperen, for den skal være så skarp, at den

kan flække et spån i luften - og med den skærer man dejpølserne ud i papirtynde skiver, der

bages ved langsom varme ca. 8-10 minutter ved Ca. 200 grader.

Verdens bedste brune kager er frygtelig dyre at lave, for folk holder ikke gerne op med at spise, før de må bæres bort.

Opskrift fra ca. 1920 Lægeboligen i Hårlev.