Dänemark / Denmark

Rezept für...	Brune Kager	
Zutaten für den Biscuit:	➢ 500 g Mehl ➢ 250 g Butter ➢ 200 g Zucker ➢ 125 g heller Sirup ➢ 75 g geriebene Mandeln	➢ 75 g gehacktes Zitronat ➢ 7 g Pottasche ➢ 2 TL Zimt ➢ ½ TL gemahlene Nelken ➢ ½ TL gemahlener Ingwer
Zubereitung:	1. Butter, Zucker und Sirup ankochen Mandeln 2. Zitronat und Gewürze unterrühren 3. Pottasche in etwas warmem Wasser auflösen und in die Masse rühren. 4. Teig abkühlen lassen und mit Mehl verkneten. Rollen von etwa 2 cm Durchmesser formen und in Folie verpackt 24 Stunden kühl stellen. 5. In dünne Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen 6. im vorgeheizten Backofen 8 bis 10 Minuten bei 200 °C hellbraun backen 7. Die Plätzchen haben nach 14 Tagen Lagerdauer in einem geschlossenen Gefäß das beste Aroma.	