

Rüdiger G. Behrens
Könzgenstraße 37

48249 Dülmen



Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

Brune Kager

125 g Butter
100 g Zucker
60 g heller Sirup
40 g gehackte, geschälte Mandeln
40 g fein gehacktes Zitronat
½ TL gemahlene Gewürznelken
1 TL gemahlener Zimt
½ TL Ingwerpulver
3 g Pottasche
250 g Mehl

Die Butter, den Zucker und den Sirup in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen, die Mandeln, das Zitronat und die Gewürze unterrühren. Die Pottasche in etwas heißem Wasser auflösen und zuletzt unter die Mischung rühren. Die Masse lauwarm abkühlen lassen.

Das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben, in der Mitte eine Mulde formen. Die lauwarmer Butter-Zucker-Mischung hineingießen.

Das Mehl vom Rand nach innen schieben und alle Zutaten vermischen.

Den Teig kneten, bis das Mehl vollständig untergearbeitet ist. Den Teig halbieren, aus jeder Hälfte eine Rolle von etwa 5 cm Durchmesser formen. In Folie wickeln und 24 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 200 °C (Gas Stufe 3) vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

Die beiden Rollen auspacken, nebeneinander legen und mit einem Messer mit stabiler Klinge dünne Scheiben (maximal 3 mm stark) von den Rollen abschneiden. Die Scheiben mit genügend Abstand auf die vorbereiteten Backbleche legen. Im vorgeheizten Backofen in 8 – 10 Minuten nach Sicht backen. Die erkalteten Brune Kager mit Eiweiß bestreichen und die Tortenaufleger auflegen.