

## Brunkager – veganske



Lækre veganske brunkager. Sprøde, lækre brune, dufter vildt godt og smager endnu bedre.

Noget af det sukker der bruges i opskriften er kokossukker, men du kan sagtens nøjes med at bruge rørsukker. I stedet for ahornsirup, kan du bruge lys sirup, som er noget billigere. I stedet for mandelmel kan du hakke eller blende mandler helt fint og bruge det.

Det er meget vigtigt at potasken er fuldstændig opløst, inden det bruges i dejen. I stedet for kagehvedemel kan du bruge helt almindelig hvedemel – kagehvedemel giver bare lidt sprødere småkager. Hvis du ikke har pistacienødder, bruger du mandler eller andre nødder.

Opskriften er fra [albertestengaard.dk](http://albertestengaard.dk).

Ca 100 stk

### **Ingredienser**

250 g vegansk smør – f.eks Smørbar blok fra Naturli'

125 g rørsukker

125 g kokossukker – eller rørsukker

125 g ahornsirup – evt lys sirup

2 tsk potaske

1,5 spsk vand

2,5 tsk kanel

1 tsk kardemomme

1 tsk nellike

1 tsk ingefær

1 – 2 appelsiner – fintrevet skal

500 g kagehvedemel

50 g mandelmel – eller helt finthakkede mandler

50 g mandler - grofthakkede

30 g hele pistacienødder – eller mandler

Kom smør, sukker og sirup i en gryde og varm det op ved middel varme.

Tag gryden af varmen når smørret og sukkeret er smeltet. Kom massen op i en stor skål og køl det helt af. Massen må ikke være varm, når potaske og melet blandes i.

Rør potasken sammen med vand og lad det stå til det er helt opløst og vandet er helt klart.

Kom kagehvedemel, mandelmel, krydderier, appelsinskal og nødder i en skål og bland godt.

Når smørblandingen er kølet af, røres melblandingen i – først med en grydeske og til sidst æltes med hænderne, til dejen hænger sammen.

Del dejen i to og form til aflange ruller. Rul dem stramt ind i bagepapir, og derefter i film eller staniol og læg dem i køleskabet i mindst fire timer.

Tænd ovnen på 175 grader varmluft.

Skær tynde skiver af dejrullerne og læg dem på 2 plader med bagepapir. Bag i 8 – 10 min til de er let mørke i kanten.

Afkøles helt på en rist inden de kommes i kagedåser.

