

Violas brune kager

187,5 gram smør
125 gram sukker
63 gram sirup
2 gram stødt nelliker
6 gram stødt kanel
4 gram potaske (opløst i varmt vand)
37 gram groft hakkede mandler
13 gram sukat
13 gram pomeranskal
250 gram mel

Sirup, sukker, smør smeltes. Lad strå et øjeblik.
Krydderierne i et ad gangen + mandler, pomeranskal og sukat. Til sidst når massen er kold, mel.
Rulles til en pølse. Stilles koldt i mindst 6 timer. Skæres meget tynde evt. på en brødmaskine. Bages ved 160 grader i ca. 5-6 min.