

Danmarks Bedste Småkage 2023

Peter Kofod, Marengo Bakery, Byghøjvej 5, 5260 Odense SV, Bellinge

Brunkager

Hovedopskrift:

1.000 g	Hvedemel	(Valsemøllen)
500 g	Smør	(Arla)
500 g	Sukker	
250 g	Lys sirup	
125 g	Hakket Pistacie	
7 g	Stødt Nellike	
25 g	Kanel	
15 g	Potaske	



Fremgangsmåde:

Den færdige kage:

Smør, sukker og sirup varmes op. Tilsæt krydderier, pistacie og potaske. Når massen er kold æltes melet i. Ruller på 500 g i pladens brede, papir omkring og på køl 3 dage – skæres på brødsværeremaskinen eller i hånden med en wienerkniv. Bages langsomt ved 150 °C i 8-9 min.

Vægt: 5,5 g

Udbytte: 435 stk

Tankerne bag det udviklede kage:

Det er en opskrift vi har haft i mange år, den smager af jul og hører hjemme i småkagesortimentet. Oprindeligt er opskriften fra Livet på landet, som afholdt en konkurrence.



Se flere opskrifter på www.bkd.dk