Mormors brunkager

250 gram smør eller margarine
250 gram sukker
250 gram sirup
15 gram potaske
1/2 tsk. hjortetaksalt
1 tsk. kanel
1 tsk. nellike
100 gram mandler (hakkes fint eller blendes)
700 gram mel

Smør sukker og sirup smeltes i en gryde til kogepunktet.
Rør potaske ud i lidt koldt vand og kom det i, mens det er varmt.
Kom også kanel, nelliker og mandler, mens det er varmt. Afkøl det.
Ælt så mel med hjortetaksalt i.

Sæt det i køleskab rullet som pølser, og lad dem stå, til de er blevet hårde. Skær dem ud i meget tynde kager.

Bages ved 200 grader i ca. 6 min.

Rigtig god fornøjelse og god jul ☺