

Es ist kein nordisches Weihnachten ohne Pfefferkuchen. In den meisten nordeuropäischen Ländern wird dieser zu unterschiedlichen Plätzchen ausgestochen. Außer in Dänemark. Dort werden Mandeln und manchmal Pistazien oder sogar Orangeat in den Teig gegeben und zu einer Rolle oder Stange geformt, von denen man dünne Scheiben abschneidet.



Brunkager - Pfefferkuchen nach einem Rezept aus Dänemark.

Bekannt sind Brunkager seit dem 15. Jahrhundert und sie gehören zu den Klassikern unter den dänischen Weihnachtsplätzchen. Auch wenn es inzwischen ebenso die Ausstechvariante Peberkager in unserem skandinavischen Nachbarland gibt. Brunkager bedeutet übersetzt

schlicht „brauner Kuchen“. Hätte man mich gefragt, so hätte ich sie „Kann ich noch eins haben“-Kuchen genannt.



Die Varianten des Brunkager Rezepts sind, wie bei Klassikern so üblich, groß. Ich habe inzwischen meine eigene Version mit unterschiedlichen Zuckerarten und reichlich Pistazien, um mehr Farbe auf den Plätzchenteller zu bekommen. Das Rezept funktioniert aber auch gut mit einfachem braunen Zucker und ohne Pistazien.

Zutaten

250 g Butter

125 g Rohrohrzucker

125 g Vollrohrzucker

125 g Zuckerrübensirup

500 g Mehl

- 3 TL gemahlener Zimt
- 2 TL gemahlener Ingwer
- 1 TL gemahlener Piment
- 150 g ganze Mandeln ohne Haut (blanchiert)
- 50 g Pistazien
- 2 TL Pottasche
- 1 TL kaltes Wasser

Zubereitung

1. In einem kleinen Topf Butter, beide Zuckerarten und den Zuckerrübensirup bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Die Masse soll dabei nicht kochen und muss immer wieder verrührt werden, bis alles aufgelöst ist. Topf anschließend bei Seite stellen.
2. Pottasche und Wasser in einem kleinen Gefäß miteinander verrühren. Ebenfalls zur Seite stellen.
3. Alle restlichen Zutaten in eine große Rührschüssel geben, Sirup dazu gießen und die aufgelöste Pottasche ebenfalls. In der Küchenmaschine oder mit der Hand zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
4. Eine rechteckige Form mit Backpapier auskleiden und den Teig hineindrücken bis er ebenmäßig ist. Ich habe hierfür eine breitere Kastenform gewählt. Man kann aber ebenso eine ca 18×18 cm oder ähnlich große Auflaufform nehmen. Mit Backpapier abdecken und mindestens über Nacht in der Küche antrocknen lassen.

5. Am Backtag den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen, zwei Backbleche mit Backpapier auslegen und angetrockneten Teig aus der Form nehmen. Er sollte jetzt starr und fest sein, wie ein zähes Karamellbonbon etwa.
6. Mit einem sehr scharfen Messer den Block in etwa fünf Zentimeter breite Streifen schneiden. Hiervon jeweils dünne Scheiben abschneiden. Wie dünn man seine Brunkager mag ist Geschmackssache. Alles zwischen 3 mm und 1 cm ist möglich. Ich mag sie lieber dicker und habe sie etwas dünner als 1 cm geschnitten.
7. Die Scheiben auf die Backbleche legen und ausreichend Abstand dabei einhalten. Die Plätzchen gehen beim Backen noch etwa 1/3 auseinander.
8. Jedes Blech 8-12 min in den Ofen schieben. Idealerweise bleibt man beim ersten Blech die gesamte Zeit davor, damit man den idealen Zeitpunkt nicht verpasst. Dieser variiert von Ofen zu Ofen etwas und ist auch von der gewählten Dicke der Weihnachtskekse abhängig.
9. Die Brunkager sind fertig gebacken, wenn die Ecken rund sind, der Duft von Lebkuchen aus dem Ofen dringt und die Ränder noch nicht dunkelbraun werden. Bei mir war das nach exakt 10 Minuten der Fall.
10. Fertige Lebkuchen noch 1-2 Minuten auf dem Blech auskühlen lassen und erst dann auf einem Kuchengitter zum vollständigen Erkalten geben. Nähme man sie sofort vom Blech, wären sie noch nicht hart genug und würden sich verformen.



Brunkager sind perfekte Weihnachtsplätzchen zum Kaffee. - Guten Appetit!

Velkomme!

Die schlimme Helena