Brunsviger

SÆSON: Hele året

TIL: 1 klasse

TID: 1½ time

DET SKAL DU BRUGE

Dej

4 dl mælk

50 g gær

60 g smør

50 g sukker

¼ tsk salt

600 g hvedemel

1 æg

Tilsæt evt. 1/2 tsk kardemomme i dejen for ekstra smag.

Fyld

250 g smør

300 g brun farin

Tilføj evt. 1 dl fløde for en mere cremet konsistens

Tilføj evt. ½ tsk kanel.

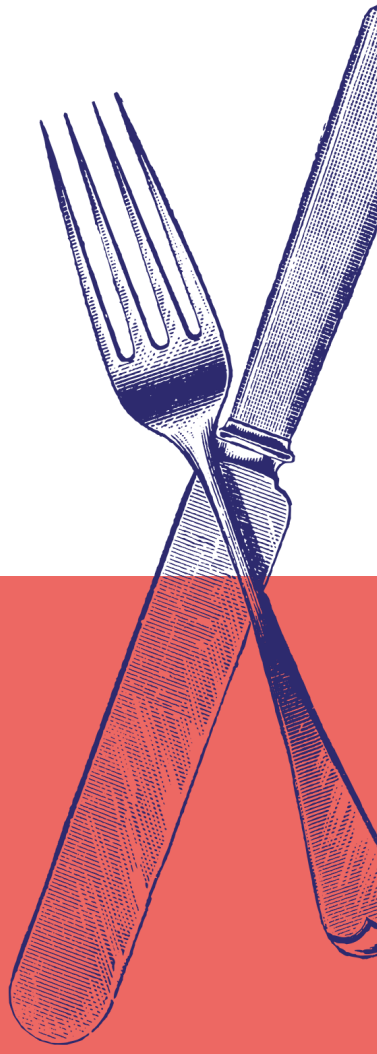
SÅDAN GØR DU

Dej

1. Smelt smørret til dejen og lad det køle af.
2. Lun mælken i en lille gryde til mælken er lillefingervarm. Hæld mælken i en skål og opløs gæren heri.
3. Bland mel, æg, sukker, salt, (evt. kardemomme), mælk og den afkølede smør i en stor skål. Saml og ælt dejen til den er blank og smidig.
4. Læg bagepapir i en bradepande/kageform(25x30 cm) og pres dejen ud heri.
5. Lad dejen hæve ca. 1 time og lav fyldet.

Fyld og bagning

1. Smør og brun farin smeltes sammen ved middel varme i en lille gryde (tilsæt evt. fløde og kanel) .
2. Lav nogle fordybninger i gærdejen, brug fingrene eller en ske.
3. Fordel fyldet udover dejen og lad det hæve yderligere 15 min.
4. Bag brunsvigeren i ca. 16 –20 min. ved 175 grader.



TIPS OG TRICKS

- Du kan tilsætte lidt sirup eller honning til fyldet.
- Pynt evt. din brunsviger med glasur eller flødeskum.
- Hvis det er muligt: indtag din brunsviger på Fyn.