

BRUNSVIGER

Prøv vores populære opskrift på brunsviger som den rigtigt skal smage.

Brunsviger er et sikkert hit for hele familien og det forstår man jo godt.

•

Ingredienser

- 300 g hvedemel
- 30 g sukker
- 30 g margarine
- 30 g gær
- $\frac{1}{2}$ tsk salt
- $\frac{1}{2}$ tsk kardemomme
- 2 dl mælk (lunken)

Fyld

- 100 g margarine (ælted blød)
- 100 g brun farin
- 1 spsk sirup

Margarinen smeltes i gryden. Når den er smeltet kommes mælk i. Først når massen er kølet ned så den er lunken, blandes den med gæren.

De øvrige ingredienser til dejen tilsættes, og dejen æltes og sættes til hævnning i 20 minutter, hvorefter den formes til en kugle, som hviler et par min. Derefter rulles dejen ud og lægges i en smurt bradepande.

FylDET røres sammen og smøres ud over hele brunsvigeren, og til sidst drysses lidt mere brun farin ud over kagen.

Sættes til efterhævning i 15-20 min. på et lunt sted og bages i ca. 12 min. ved 190 grader.

