

FYNSK BRUNSVIGER

Brunsviger er særligt hædret på Fyn, hvor den flittigt fortæres på særlige søndage eller udformes som kagemænd til børnefødselsdage. Lav brunsvigeren, lige som den bør laves og med en overflod af sødt, tilpas snasket fyld.

•

Til

- 100 g smør
- 25 g gær
- 1 dl sødmælk
- 1 æg
- 1 tsk kardemomme
- 2 spsk rørsukker
- 1 spsk vaniljesukker
- ca. 300 g hvedemel
- smør til at smøre formen med

Fyld

- 350 g brun farin
- 150 g smør
- 2 spsk mørk sirup
- 2 spsk rørsukker

Smelt smørret ved lav varme. Tag gryden af blusset og tilsæt gær og mælk direkte i gryden. Rør til det er helt opløst.

Tilsæt ægget og rør. Tilsæt kardemomme, rørsukker, vaniljesukker og 1/3 af melet. Rør det jævnt i gryden.

Rør resten af melet i, og kom dejen i en smurt springform. Lad den hæve tildækket i 30-60 minutter og prik så ca. 15 huller med en finger.

Mens dejen hæver laves brunsvigerens fyld:

Kom alle ingredienserne i en gryde og lad det smelte - det tager kun et par minutter. Hæld fyldet over dejen og bag i ovnen ved 190 grader i 20 minutter.

