

BRUNSVIGER

TIL 20 PERS.
TID: 1 time



SÆSON
HELE ÅRET

DET SKAL DU BRUGE

Dej:

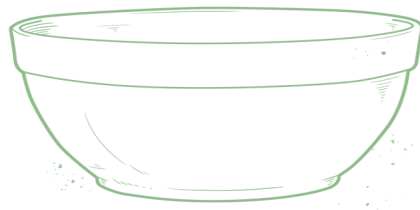
4 dl. mælk
50 g. gær
60 g. smør
50 g. sukker
600 g. hvedemel

Fyld:

125g. smør
400 g. brun farin

SÅDAN GØR DU

1. Lun mælken i en lille gryde og opløs gæren heri.
2. Smelt smørret til dejen og lad det køle af.
3. Bland mel, sukker, 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. Brug fingrene til at trykke dybe huller i dejen.
5. Lad dejen hæve og lav fyldet.
6. Smør og brun farin smeltes sammen ved middel varme i en lille gryde.
7. Fordel fyldet udover dejen og lad det hæve yderligere 15 min.
8. Bag brunsvigeren i ca. 16 min. ved 200 grader.



TIPS OG TRICKS

- Prøv at tilsætte en knivspids kardemomme til dejen.
- Hvis fyldet bliver lidt tykt og svær at arbejde med så tilsæt en sjat mælk eller fløde
- 1 tsk. kanel i fyldet er super lækkert.
- Du kan tilsætte lidt sirup eller honning til fyldet.