

BRUNSVIGER

2 runde (ca 22 cm i diameter)

250 g mel
50 g smør
1 dl mælk
25 g sukker
25 g gær
1 æg
172 tsk kardemomme
½ tsk salt

FYLD: 100 g smør
100 g brun farin
1 spsk sirup

PYNT: 100 g brun farin
evt. 50 g korender (små rosiner)

Mælken lunes, og heri opløses gæren.

Mel og de øvrige ingredienser æltes i til en ensartet dej.

Hæver til dobbelt størrelse på et lunt sted – tildækket.

Dejen deles i 2 lige store dele og formes til 2 kugler, som hviler i 3-4 minutter og trykkes derefter ud med hånden til de passer i størrelsen til de runde lagkageforme.

Dejen anbringes i de smurte forme og tærkkes ca. 1 cm op ad formens side.

Fyldet struges på og ovenpå drysses med brun farin og korender hvis man har lyst.

Hæver til dobbelt størrelse på et lunt sted og bages på ovnens midterste rille ved 240° i ca 10 minutter.

Ovnen SKAL have den rette temperatur fra starten!!