



Brunsviger



ca. 24 stykker

1/4 liter mælk
50 g gær
100 g blødt smør
2 spsk sukker
1/2 tsk groft salt
2 æg (str. mellem)
500 g hvedemel

Fyld

150 g smør
150 g brun farin (ca. 2 1/2 dl)

Bagetid: Ca. 25 min. ved 200 °.

Fremgangsmåde:

Lun mælken, og rør gæren ud heri. Bland de øvrige ingredienser i. Slå dejen godt sammen til den er blank og smidig. Bred dejen ud i en lille, smurt bradepande (ca. 25 x 30 cm) og stil den til hævning et lunt sted ca. 20 min.

Fyld: Smelt smørret og tilsæt farin. Giv blandingen et opkog under omrøring. Lav nogle fordybninger i gærdejen med en ske og fordel smør-farinblandingen over. Bag kagen midt i ovnen.

Samlet energiindhold:	19.530 kJ
Energifordeling:	
Fedt	44 %
Kulhydrat	49 %
Protein	7 %

► [Karolines Køkken](#)

Postboks 999 • 8100 Århus C • 8731 2280 kl. 8.30 - 15.30
karoline@mejeri.dk • www.karoline.dk