

**Tidsforbrug:**

I alt ca. 1½ time. Det tog mig 25 minutter at tilberede dejen, så skal den hæve i 30 minutter, og så skal du bruge ca. 10

minutter på at tilberede fyldet. Kagen skal have 15-17 minutter i ovnen.

Sværhedsgrad:

Det er meget let at bage brunsviger, den mest udfordrende del må være at rulle dejen ud til formen. Hvis du har en køkkenmaskine, så er det super let, men dejen kan også sagens æltes i hånden.

Det skal du bruge til ½ bradpandestørrelse / 12 stk:

50 g smør

4 dl. mælk (sødmælk, men andre lette typer kan også bruges)

1 pk / 50 g gær

1 spsk sukker

1 tsk salt

2 tsk vaniliesukker

1 tsk kardemomme

500 g hvedemel

150 g smør (fyld)

200 g brun farin (fyld)

50 g sirup (fyld)

Sådan gør du:

Smelt smørret i en gryde.

Imens luner du 3 dl. af mælken - også i en gryde eller micro ovn.

Smuldre gæret i en skål.

Hæld den lune mælk (3 dl.) ned til gæret, og rør til gæret er opløst.

Hæld sukker, salt, vaniliesukker og kardemomme i og rør.

Hæld den sidste dl (kolde) mælk ned til det smeltet smør, og rør rundt (så er smørret ikke for varmt).

Hæld smørret med mælken ned i blandingen og rør.

Til sidst rører du melet i lidt ad gangen.

Dejen er klæg og klisteret.

Find et ildfastfad frem i halv størrelse af en bradepande.

Klip/riv et stykke bagepapir af til fadet, sørg for at det går godt op ad kanterne.

Hæld dejen ned på bagepapiret, og rul den ud med en kagerulle, så den passer til fadet (hvis dejen er for klisteret til at rulle ud, så kan du drysse meget meget lidt mel på den).

Løft bagepapiret over i fadet (eller træk bagepapiret hen over bordkanten ned i fadet, som du holder til bordkanten).

Stil formen med dejen til side i 30 minutter - læg et viskestykke over.

Når de 30 minutter er gået, laver du fyldet.

Tænd ovnen på 200 grader.

Hæld alle ingredienserne i en gryde, og rør rundt i det for svag varme indtil smørret er smeltet.

Tag formen med dejen frem, og fjern viskestykket. Dejen er nu hævet op til dobbelt størrelse.

Tryk nu dine fingre ned i dejen flere steder (lav i hvert fald 20-24 fordybninger).

Hæld fyldet over dejen og glat det ud med en dejskraber, så der er fyld over hele overfladen.

Bag kagen i ovnen i 15-17 minutter - hvis du er i tvivl om den har fået nok, så stik i dejen med et trægrillspyd, og kommer der dej med op, så er den ikke færdig endnu.

Brunsvigeren smager bedst når den er lun og friskbagt, men er også skøn dagen efter (der knaser fyldet blot lidt dejligt ekstra).