Brunsviger fra Fyn



Ingredienser

♥ 50 g smør
♥ 1 dl melk
♥ 25 g gjær
♥ 25 g sukker
♥ 1 egg
♥ 250 g hvetemel

Fyll:
♥ 150 g smør
♥ 200 g brunt farinsukker (se tips)
♥ 2 ss lys sirup
♥ 1 ts kanel

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en liten kjele. Tilsett melken og la blandingen bli fingervarm. Løs opp gjæren i væsken. Tilsett sukker og lett sammenpisket egg. Elt deretter inn hvetemelet til en liten, smidig deig.

La deigen heve lunt i 1 time.

Dekk en liten langpanne (ca. 20 x 30 cm) med bakepapir. Ha deigen i formen og klem den utover i formen til en flat og jevn kake.

Etterhev i 1 time.

Lag imens fyllet ved å ha ingrediensene i en liten kjele. Varm opp på middels varme til smøret har smeltet (blandingen skal ikke koke). Rør blandingen jevn og la stå i

romtemperatur til deigen har etterhevet ferdig.

Trykk rikelig med groper i den hevede deigen med fingrene.

Hell over fyllet.

Stek kaken midt i ovnen ved 200°C i ca. 15 minutter.

La kaken avkjøles før du skjærer den i firkanter.

Tips

♥ Bruk brunt farinsukker i fyllet. Fås kjøpt i de fleste, norske matbutikkene.

♥ Kanelfyllet kommer til å være nokså flytende når kaken tas ut av ovnen, men det stivner til ved avkjøling. Kaken er best når den er avkjølt i romtemperatur så lenge at fyllet slutter å være rennende, men likevel er bløtt nok til at det er klissete.

♥ Brunsviger kan oppbevares innpakket i plast i et par dager og er også kjempefin å fryse. Fyllet kommer da til å stivne. Du kan varme firkantene kort i ovnen hvis du ønsker at fyllet skal blitt bløtt igjen.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/brunsviger-fra-fyn