Brunsviger

Opskrift til 16 stykker

Samlet tid

1 time og 45 minutter (inkl. hævetid)

Ingredienser

Kage

- 2 dl sødmælk
- 40 g smør
- 25 g gær
- 35 g sukker
- 1/2 tsk. salt
- 350 g mel
- 1 tsk. stødt kardemomme

Remonce

- 160 g brun farin
- 130 g smør
- 4 spsk. sirup
- 1 nip salt

Sådan gør du

1. Start med at varme halvdelen af mælken sammen med smørret, så smørret smelter. Kom det i en røreskål sammen med resten af mælken, så det bliver lunken. Hvis det er for vamt, så vent til det bliver stuetemperatur.
2. Smuldr gær her ned i og rør det sammen
3. Kom sukker, salt og mel ved og ælt godt. Jeg bruger en røremaskine og giver det 7-8 minutter ved høj omdrejning, til dejen slipper skålens kanter
4. Kom dejen i en stor bageform eller bageplade (ca. 30*30 cm)
5. Pres den godt ud med fingrene og lad så dejen hæve her i med en opklippet frysepose + visestykke over. Lad den hæve på køkkenbordet i 1 time.
6. Imens dejen hæver, laves remoncen: kom smør, brun farin og sirup i en gryde og varm forsigtigt op. Det skal have meget lav varme og røres imens. Når det er smeltet, skal det stå og blive stuetemperatur.
7. Når dejen er hævet, tændes ovnen på 180 grader over og under varme.
8. Prik huller med tommeltotten i dejen, gerne ret tæt. Prik godt langt ned, uden at komme til bunden.
9. Rør remoncen sammen, hvis den er delt og kom den hen over kagen og ned i de her huller
10. Bag i 17-20 minutter til remoncen er perfekt gylden og bunden virker fast og gennembagt
11. Kom den ud på en rist og nyd et stykke