

# Brunsviger



## Deg

300 gr mjöl  
30 gr smör  
25 gr jäst  
½ tsk salt  
½ tsk kardemumma  
2 dl mjölk

## Topping

150 gr smör  
200 gr brun farin  
1 msk sirap  
Russin

Lös upp jästen med lite vätska, smält smöret. Blanda samman alla ingredienserna.  
Låt jäsa i c:a 20 min.  
Forma till en Kula. Låt jäsa ett par minuter.  
Därefter rullas degen ut och lägges i en smord braspanna



Blanda toppingen och bred ut över degen.  
Toppa med russin.  
Strö Farin över hela kakan  
Låt jäsa c:a 20 min.

Bakas i 175 grader ca 12 min eller tills russinen växer.

*Olle Kiel*