

Kværndruggens brunsviger



10 personer

Dej

600 g hvedemel
2 dl lunkelt vand
1 dl mælk
50 g gær
100 g sukker
50 g smør
10 g salt
2 æg

Fyld

300 g smør, blødt
600 g brun farin

Kagecreme

4 æggeblommer
100 g sukker
1 stang vanilje
3½ dl mælk
30 g maizena

Dej

Opløs gæren i mælken og det lune vand. Tilsæt sukker, æg, smeltet smør og salt. Kom melet ved og ælt dejen igennem. Den skal være meget klistret. Lad den hæve tildækket i omkring 45 minutter.

Fordel derpå dejen i en bradepande, den fra ovnen på omkring 40 x 44 cm, kom lidt olie på hænderne, det hjælper så dejen ikke klistrer. Lav fordybninger med fingrene rundt omkring i dejen og lad den efterhæve i 45 minutter. Imens laves fyldet.

Kagecreme

Flæk vanillestangen, skrab kornene ud og bland dem med sukkeret.

Kom æggeblommerne ved og pisk til blandingen er lys og skummende. Rør maizenaen i. Kog sødmælken op med vanillestængerne og hæld den i æggeblandingen mens der piskes. Kom blandingen tilbage i gryden og kog den igennem et minut under kraftig piskning. Fisk vanillestængerne op og køl derpå cremen af.

Rør farinen sammen med det bløde smør og rør den afkølede kagecreme i. Fordel fyldet over dejen og bag brunsvigeren ved 175° i 25 minutter. Hold lidt øje med den, så fyldet ikke bliver for mørkt.

Note

Josefine Jasiukiewicz' brunsvigerkage blev kåret til årets bedste af et dommerpanel i 2015, bestående af Brødrene Price, Mette Blomsterberg og bagersvend Thomas Larsen.

Kilde: Spise med Price på DR1
15.07.2019

Læs mere om brunsvigerens historie: <https://www.alt.dk/mad/tema/brunsviger-dag>