Fynsk brunsviger

Forfattere: Majbritt Pless

Faglige temaer: Måltidsanledninger, Geografiske specialiteter

Introduktion:

Fødselsdag på Fyn? Så skal der "brunner" på bordet, foreskriver traditionen. Brunsviger er en gærdejskage smurt med en remonce af farin og smør - og nogle gange også kagecreme. Kagen kendes over hele Danmark, men er især en del af madkulturen på Fyn, hvor den bl.a. serveres ved børnefødselsdage pyntet med slik og marcipan. I Vendsyssel spises en variant, som kaldes "futsko" eller smørkage. Denne opskrift er en fynsk brunsviger i varianten med creme.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

Kopiark

Kopiark:

brunsviger.pdf

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Fynsk brunsviger

Introduktion:

Fødselsdag på Fyn? Så skal der "brunner" på bordet, foreskriver traditionen. Brunsviger er en gærdejskage smurt med en remonce af farin og smør - og nogle gange også kagecreme. Kagen kendes over hele Danmark, men er især en del af madkulturen på Fyn, hvor den bl.a. serveres ved børnefødselsdage pyntet med slik og marcipan. I Vendsyssel spises en variant, som kaldes "futsko" eller smørkage.
Denne opskrift er en fynsk brunsviger i varianten med cremen

Ingredienser til dej:

50 g gær
2 ½ dl lun mælk
50 g sukker
50 g smeltet smør
Ca. 400 g mel

Ingredienser til remonce:

½ brev cremepulver (lagkagecreme) 1 dl mælk
350 g brun farin
200 g smør
4 – 5 spsk sirup



Fremgangsmåde:

1. Ælt dejen sammen og lad den hvile, mens fyldet laves.
2. Pisk cremepulver og mælk sammen til en tyk creme.
3. Smelt farin og smør sammen i en gryde og rør sirup i. Pisk cremen i.
4. Rul dejen ud og læg den i en stor bradepande med bagepapir.
5. Kom fyld på og prik med en gaffel.
6. Bag brunsvigeren ca. 15 min. ved 200 grader.

TIPS:
Ønskes en kompakt bund/krumme skal brunsvigeren "dumpes" mod bordet fra 30 cm højde straks efter at den er kommet ud af ovnen. Efter fem minutters afkøling kan "søerne" af remoncen fordeles ud over kagen. Det giver samtidig remoncen en flot, klar overflade

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv