

## 1. Klassisk fynsk brunsviger

### Ingredienser – dej

- Hvedemel: 500 g
- Sødmælk: 300 ml
- Gær: 25 g
- Sukker: 50 g
- Smør: 75 g
- Salt: 1 tsk

### Ingredienser – fyld

- Brun farin: 200 g
- Smør: 150 g
- Kanel: 1 tsk (valgfri)

### Fremgangsmåde

1. Lun mælken og opløs gæren heri.
2. Tilsæt sukker, salt og mel. Ælt til en glat dej.
3. Smelt smør og ælt det i til sidst. Lad hæve 45 min.
4. Rul dejen ud i en bradepande (ca. 25x35 cm).
5. Smelt smør og rør brun farin i. Tilsæt evt. kanel.
6. Lav små fordybninger i dejen og hæld fyldet over.
7. Efterhæv 15 min.

**Bagetid:** 200°C (alm. ovn) i 20 min.

---

## 2. Brunsviger med marcipan og æble

### Ingredienser – dej

- Hvedemel: 500 g
- Letmælk: 300 ml
- Gær: 25 g
- Smør: 75 g
- Salt: 1 tsk
- Sukker: 50 g

### Ingredienser – fyld

- Brun farin: 150 g
- Smør: 100 g
- Revet marcipan: 100 g
- Æbler i skiver: 2 stk

### Fremgangsmåde

1. Følg samme fremgangsmåde som klassisk dej.
2. Læg æbleskiver ovenpå dejen og fordel fyldet.
3. Tilsæt revet marcipan i fyldet før det smøres på.

**Bagetid:** 200°C i 22 min.

---

### 3. Brunsviger med chokolade og nødder

#### Ingredienser – dej

Samme som klassisk.

#### Ingredienser – fyld

- Brun farin: 150 g
- Smør: 100 g
- Mørk chokolade (70%): 100 g
- Hakkeede hasselnødder: 75 g

#### Fremgangsmåde

1. Lav dejen som sædvanligt.
2. Smelt smør og brun farin sammen, tilsæt chokolade og nødder.
3. Hæld over dejen og bag.

**Bagetid:** 200°C i 20-22 min.

---

### 4. Vegansk brunsviger

#### Ingredienser – dej

- Hvedemel: 500 g
- Havremælk: 300 ml
- Gær: 25 g
- Rørsukker: 50 g
- Vegansk smør: 75 g
- Salt: 1 tsk

#### Ingredienser – fyld

- Brun farin: 200 g
- Vegansk smør: 150 g
- Lidt vaniljesukker: 1 tsk

#### Fremgangsmåde

1. Lav dejen som normalt.
2. Smelt vegansk smør og rør sukker og vanilje i.
3. Hæld over dejen og bag.

**Bagetid:** 200°C i 20 min.

---

## 5. Brunsviger med lakrids og citron

### Ingredienser – dej

Samme som klassisk.

### Ingredienser – fyld

- Brun farin: 175 g
- Smør: 125 g
- Rålakridspulver: 2 tsk
- Citronskal (økologisk): 1 stk

### Fremgangsmåde

1. Smelt smør, tilsæt brun farin, lakridspulver og citronskal.
2. Hæld over dejen.
3. For en ekstra finish, drys lidt flagesalt over.

**Bagetid:** 200°C i 18-20 min.

---

## 6. Brunsviger med appelsin og kardemomme

### Ingredienser – dej

Samme som klassisk + 1 tsk stødt kardemomme

### Ingredienser – fyld

- Brun farin: 175 g
- Smør: 125 g
- Revet appelsinskal: fra 1 appelsin
- Appelsinsaft: 3 spsk

### Fremgangsmåde

1. Tilsæt kardemomme i dejen.
2. Lav fyldet med smeltet smør og farin, tilsæt skal og saft.
3. Bag og lad afkøle let før servering.

**Bagetid:** 200°C i 20 min.

---

## 7. Brunsviger med kokos og rom

### Ingredienser – dej

Samme som klassisk.

### Ingredienser – fyld

- Brun farin: 150 g
- Smør: 125 g
- Kokosmel: 75 g
- Mørk rom: 2 spsk

### Fremgangsmåde

1. Bland kokos og brun farin i smeltet smør.
2. Tilsæt rom.
3. Fordel på dejen og bag.

**Bagetid:** 200°C i 22 min.

---

## 8. Fuldkornsbrunsviger

### Ingredienser – dej

- Fuldkornshvedemel: 300 g
- Hvedemel: 200 g
- Letmælk: 300 ml
- Gær: 25 g
- Smør: 75 g
- Salt: 1 tsk
- Sukker: 50 g

### Ingredienser – fyld

Samme som klassisk

### Fremgangsmåde

1. Følg almindelig dej-fremgangsmåde.
2. Bag lidt længere grundet det grove mel.

**Bagetid:** 200°C i 25 min.

---

## 9. Brunsviger med kaffe og valnød

### Ingredienser – dej

Samme som klassisk.

### Ingredienser – fyld

- Brun farin: 175 g
- Smør: 125 g
- Stærk kaffe: 3 spsk
- Hakke valnødder: 75 g

### Fremgangsmåde

1. Lav fyldet ved at smelte smør og tilsætte kaffe og farin.
2. brunner{mY\_pr3c10u5\_r3c1p35\_U\_f0und\_7h3m}
3. Tilsæt valnødder til sidst.
4. Bag og servér med flødeskum, hvis ønsket.

**Bagetid:** 200°C i 20-22 min.

---

## 10. Mini-brunsvigere i muffinform

### Ingredienser – dej

Samme som klassisk.

### Ingredienser – fyld

- Brun farin: 200 g
- Smør: 150 g
- Vaniljesukker: 1 tsk

### Fremgangsmåde

1. Del dejen i 12 og rul boller. Tryk dem flade i muffinform.
2. Lav fyldet og hæld lidt i hver form.
3. Efterhæv 15 min.

**Bagetid:** 200°C i 15-17 min.