**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.