**Brunsviger med kaffe og valnød**

**Ingredienser – dej**  
Samme som klassisk.

**Ingredienser – fyld**

* Brun farin: 175 g
* Smør: 125 g
* Stærk kaffe: 3 spsk
* Hakkede valnødder: 75 g

**Fremgangsmåde**

1. Lav fyldet ved at smelte smør og tilsætte kaffe og farin.
2. Tilsæt valnødder til sidst.
3. Bag og servér med flødeskum, hvis ønsket.

**Bagetid**: 200°C i 20-22 min.