**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.