**Brunsviger med marcipan og æble**

**Ingredienser – dej**

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

**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.