**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.