



# BØRN MED MÆLKEALLERGI

Giv dit barn en god hverdag

## BRUNSVIGER KAGEKONE

### INGREDIENSER:

400 g Amo Hvedemel  
100 g margarine (mælkefri)  
50 g gær  
50 g sukker  
1 æg  
Ca. 2 dl lunken risdrik (ca. 37°C)

#### Remonce:

100 g margarine (mælkefri)  
150 g brun farin  
1 tsk. vaniljesukker  
2 spsk. kagecreme (se opskrift andet sted)

Marcipanlåg eller udrullet marcipan



### SÅDAN GØR DU:

Lun risdrikken og opløs gæren heri. Tilsæt mel og de øvrige ingredienser og ælt dejen til den er glat og ensartet. Lad dejen hvile tildækket og lunt i ca. 20 minutter.

Rul dejen ud til den passer i en bradepande på ca. 40 x 40 cm.

Rør alle ingredienser til remoncen sammen til en blød masse. Prik let i dejen med fingrene og kom remoncen over.

Lad brunsvigeren efterhæve lunt i ca. 30-40 minutter mens ovnen forvarmes til 220°C (varmluft 200°C). Bag brunsvigeren midt i ovnen ca. 15 minutter. Pas på den ikke får for meget.

Form en kagekone af marcipanlåg eller udrullet marcipan og pynt med glasur og slik.

**Tip:** Dejen må ikke være for fast (blødere end franskbrødsdej). Den skal efterhæve godt, ellers bliver den for kompakt.