



BØRN MED MÆLKEALLERGI

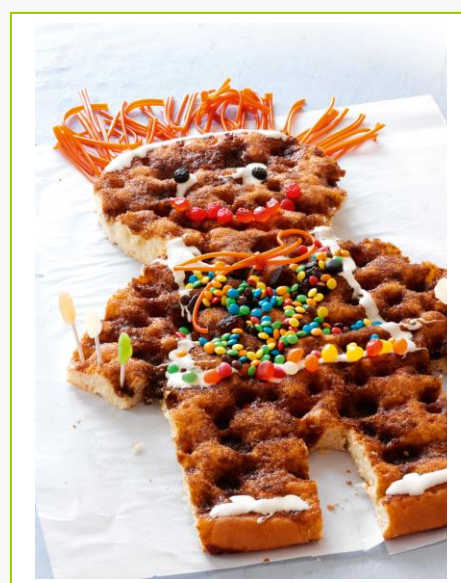
Giv dit barn en god hverdag

BRUNSVIGERMAND

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)



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.

Skær en kagemand-figur og pynt den med glasur og forskelligt slik.

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