



Brunsviger

Brunsviger

... der wohl leckerste Kuchen, den ich mit den schönsten Kindheitserinnerungen verbinde, die ich auf der traumhaften Insel Fyn in Dänemark erleben durfte. Brunsviger sind das dänische Glück für den Gaumen. Am besten schmeckt er frisch aus dem Backofen, wenn die Remonce (Topping) noch etwas flüssig, und der Hefeteig so richtig fluffig ist. Meistens bleibt es dann nicht bei einem Stück, aber das ist auch egal, wenn einen etwas mit so viel Glücksgefühlen erfüllt, dann darf man auch mal sündigen. Brunsviger ist kein Gebäck, was man schon am Vortag vorbereiten kann, er wird schnell trocken und sollte deshalb am selben Tag genossen werden.

Rezept Brunsviger

(Portion - 1 Backblech)

Teig:

80 gr. Butter

25 gr. Frische Hefe

150 ml lauwarmes Wasser

200 ml Buttermilch

1 Ei

2 EL Zucker

½ TL Salz

½ TL Kardamom

650 gr. Weizenmehl

Remonce/Topping:

150 gr. Butter

250 gr. „Brun Farin“/Muscavo Zucker (weicher, brauner Zucker)
(Brun Farin gibt es in jedem dänischen Supermarkt in der Abteilung für Backzutaten)

Zubereitung:

1. Zuerst wird der Hefeteig vorbereitet. Hierzu wird die Butter geschmolzen und zum abkühlen zur Seite gestellt.
2. Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen.
3. Buttermilch, geschmolzene Butter, Ei, Zucker, Kardamom und Salz zu dem Hefewasser geben und alles gut verrühren.
4. Nun das Mehl dazu geben und alles gut miteinander verkneten. Der Teig ist sehr feucht und klebrig, dass muss so sein, damit er nach dem Backen nicht zu trocken wird.
5. Jetzt darf der Teig zugedeckt mindestens 1 Stunde an einem warmen Ort aufgehen.
6. Währenddessen wird ein tiefes Backblech mit Backpapier ausgelegt.
7. Wenn der Teig schön aufgegangen ist, wird er auf dem Backblech verteilt. Am besten nehmt ihr dafür die Finger, wenn sie gut angefeuchtet sind klappt es am besten. Jetzt wird der Teig auf dem Backblech noch mal abgedeckt, und darf noch mal 30 min. aufgehen.
8. In dieser Zeit wird die Remonce/Topping vorbereitet. Butter und Brun Farin werden in einem Kochtopf, bei mittlerer Wärme verrührt bis die Butter geschmolzen ist und es eine schöne Masse ergibt.
9. Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.
10. Nun drückt ihr mit den Fingern einige Vertiefungen in den Teig, damit sich die Remonce dort sammeln kann. Das sind die Stücke, die später am besten schmecken.
11. Jetzt wird die Remonce auf dem Hefeteig verteilt, das geht auch am besten mit den Fingern. Nachträglich könnt ihr noch weitere Vertiefungen in den Teig drücken.
12. Der Brunsviger wird jetzt ca. 15-25 min gebacken. Unser Brunsviger kommt schon nach 15 min. wieder aus dem Ofen, weil wir es lieben, wenn die Remonce noch flüssig ist, und der Hefeteig nicht zu trocken.

Guten Appetit und viel Freude beim Ausprobieren.