

Brunsviger muffins med creme og remonce

-
- 200 gram kærnemælk
- 20 gram gær
- 350 gram hvedemel
- 30 gram sukker
- 1 teske kardemomme eller lidt mindre
- 5 gram salt
- 1 æg
- 50 gram smør smeltet

Kagecreme

- 150 gram kagecreme

Remonce

- 125 gram smør blødt
- 125 gram brun farin
- 2 spiseskefulde majsstivelse

Sådan gør du

1. Kom kærnemælk i en skål og rør gæren ud i kærnemælken.
 - Bland hvedemel med sukker, kardemomme og salt, og kom det ned i skålen sammen med æg og smeltet smør. Rør det sammen.
 - Tag dejen til dine brunsviger muffins ud på et meldrysset køkkenbord, og ælt hurtigt dejen igennem med hænderne. Tilsæt om nødvendigt lidt mere mel.
 - Virk dejen op, og læg den i en skål. Dæk med viskestykke og lad dejen hæve 15 minutter. [Her kan du i øvrigt se hvordan man virker en dej op.](#)
 - Imens laver du kagecreme som anvist i linket, og rører ingredienserne til remonce sammen.
 - Tag dejen ud på køkkenbordet og virk den op igen. Tag stykker af dejen og læg i muffinsforme. Dejen skal ikke være større end højest halvdelen af hver form - gerne lidt mindre, da dine brunsviger muffins hæver en del under bagningen.
 - Kom en teske creme på hver, og tryk den let ned i dejen med et par fingre.
 - Kom en teskefuld remonce (snask) på hver muffin, og tryk igen ned med et par fingre.
 - Lad nu de lækre muffins med remonce og creme hvile i 15 minutter.
 - Tænd ovnen på 200 grader almindelig over- og undervarme.
 - Bag de lækre brunsviger muffins i ca. 15 minutter - eller indtil de er færdigbagte.