

# Mor Lizzi's opskrifter.

## Bentes Brunsviger.

### Ingredienser:

50 gr. Gær,  
250 gr. margarine,  
3 dl. Mælk,  
2 spsk. Sukker,  
2 æg,  
500 gr. Mel,

Gæren opløses i den lune mælk, 250 gr. flydende becel, 2 æg og 2 spsk. sukker tilsættes. Melet tilsættes lidt ad gangen. Dejen skal være klæbrig og trykkes ud i en bradepande på ca. 26 x 39 cm.

Efterhæver min. 30 min.

### Toppings

250 smør,  
500 gr. Farin

Blødt smør røres med 500 gr. Farin

Bages v. 225 grader i 20 min.

