Bruningser

Ingredienser



4 store egg
375 g sukker
200 g smør
1,5 dl pils
3 ss kakao
2 ts vaniljesukker
240 g hvetemel
1,5 dl hasselnøtter

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis.
Pisk inn mykt, romtemperert smør. Sikt mel, kakao og vaniljesukker. Bland dette inn i deigen vekselsvis med ølet. Vend i hakkede hasselnøtter til slutt.

Ha deigen i en liten, bakepapirkledd langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken midt i ovnen ved 175°C i ca 30 min (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt).

Avkjøl den stekte kaken i formen før den forsiktig hvelves ut. Fjern bakepapiret og del kaken opp i frikanter.

Tips

"Bruningser" oppbevares godt innpakket i plast. Kakestykkene er fine å fryse.

- -

INTELLIGENS

"Det var i de dager, da øllet var godt
og folk hadde lov til å tørste -.
Vi satt på kaféen og håpet så smått,
at øllet ble bragt med det første.

Men tjeneren tok seg visst andre ting til;
det varte og rakk; vi ble svimle.
Min venn tok og så på et stykke med sild;
jeg satt og var nær ved å himle.

Da så vi en vogn i urimelig fart,
en ølhest sprang løpsk med sin doning.
Min venn bare tygget nervøst på sin bart
og sa med forvilet betoning:

Man tror at vår kelner er dum som en hest,
men så du det lynrappe føllet?
Her fattet da dyret unektelig best
at det stundom kan haste med øllet."

(Herman Wildenvey)

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/bruningser