



Hjemmelavet knasende topping

Giv en lækker dessert, morgenmaden eller kagen kant med noget der knaser.

Ingredienser:

Havregryn, knuste tvebakker, fint revet rugbrød eller daggammelt/tørt franskbrød

Smør

Sukker eller honning

1. Ristet havregryn kan laves på panden eller i ovnen. Smelt smør og sukker på panden og tilsæt havregrynene og rist det til det er gylden. Det hele kan også blandes og ristes i ovnen ved 160 grader i ca. 35 min.
(vend det rundt undervejs)
2. Rugbrødsknas er nemmest at lave i ovnen. Bland det fint revet rugbrød med honning og evt. lidt fintrevet citronskal. Bagetiden er 35 min ved 160 grader.
(vend det rundt undervejs)
3. Knus tvebakkerne og rist dem på en pande med smør. Tilsæt sukker efter smag.

De forskellige toppings kan holde sig en uges tid i en lufttæt beholder.

Velbekomme



Aalborg
Kommune

