

## Brød croutoner/chips

### Ingredienser

Rugbrød, salt, olie, evt. oregano

### Vejledning

Rugbrødet skæres i mundrette firkanter eller tynde skiver og tilsættes lidt olie og salt. Croutonerne kan også tilsættes oregano eller andre krydderier efter eget valg. Ovnen opvarmes til 180 grader og croutonerne fordeles på bagepapiret og bages i 15 - 20 min. Til de er sprøde. Køles ned inden servering.

Brød croutonerne er velegnede til drys på en salat eller som en sund snack.

## Rugbrødslagkage

### Ingredienser

6 æggeblommer, 250 g sukker, 6 æggehvider, 125 g revet rugbrød, 2 spsk. Kakao, 1 spsk. kartoffelmel eller majs mel, 1 tsk. Bagepulver, ¼ l. fløde, Solbærsyltetøj samt Mørk chokolade eller kakao til at drysse på toppen af kagen inden servering.

### Vejledning

Æggeblommer og sukker piskes sammen til det er lyst og luftigt. Vend det revne rugbrød, kakao, kartoffelmel og bagepulver i. Pisk æggehviderne stive og vend dem forsigtigt i resten af dejen. Kom dejen i en springform ca. 26 cm i diameter, der er foret med bagepapir. Bag kagen ved 180 grader i ca. 30 minutter. Mærk efter med en gaffel i midten af kagen om de er færdige. Hvis der hænger dej ved gafflen, så skal den have lidt mere.

Når kagen er bagt færdig skal de køle af. Når den er helt kold, så deler du den i 2 bunde. Læg den ene bund på et fad. Kom solbærsyltetøj og flødeskum på. Gentag processen og pynt med god, revet mørk chokolade. Nyd den med en god kop kaffe og godt selskab!

**Tip:** bundene kan sagtens kommes i fryseren. Vent med at dele kagen i 2 før, at du skal bruge dem. De er faktisk nemmere at skære ud, når de er frosne. Så er rugbrødslagkagen nem at lægge sammen, når du skal bruge den.

## Øllebrød

### Ingredienser

500 g rugbrød, 33 cl hvidtøl, 5 dl vand, 1/2 stang vanilje, 100 g brun farin, 1 citron

### Vejledning

1. Put brødet i en gryde. Daggammelt eller tørt brød kan sagtens bruges.
2. Tilsæt derefter øl og vand i gryden og lad brødet bløde ud i væsken.
3. Knus kornene fra en halv vaniljestang i den brune farin.  
Den brune farin med vanilje i hældes derefter i gryden.
4. Citronen skæres i både og puttes derefter i gryden - med skal på.
5. Lad øllebrøden koge uden låg i 10 minutter og tag derefter citronbådene op af gryden.
6. Rør godt rundt i gryden til massen er ensartet. Er det svært at få øllebrøden ensartet ved blot at røre med en ske, kan du bruge en stavblender.

**Tip:** Kan serveres med en klat flødeskum.

## Rugbrødsdrys til skyr, yoghurt m.m.

### Ingredienser

8 skiver rugbrød, 2 håndfulde mandler, 2 håndfulde grove havregryn, 1 dl. honning eller brun farin, 3 spsk. olie

### Vejledning

Rugbrødet og mandlerne blendes, man skal stadig kunne se stykker af mandlerne, så de knaser. De øvrige ingredienser tilsættes og det hele blandes godt i en skål. Bredes ud på bagepapir, og bages i 20 min. ved 180 grader, midtvejs vendes blandingen lidt rundt, så alt bliver godt tørret. Rugbrødsblandingen tages ud af ovnen, og tørres på en rist til afkølet, men ikke længere så bliver den blød. Herefter puttes blandingen i lufttæt glas.

Kan holde sig en uges tid.

# RUGBRØD

## Brød croutoner/chips

### Ingredienser

Rugbrød, salt, olie, evt. oregano

### Vejledning

Rugbrødet skæres i mundrette firkanter eller tynde skiver og tilsættes lidt olie og salt. Croutonerne kan også tilsættes oregano eller andre krydderier efter eget valg. Ovnen opvarmes til 180 grader og croutonerne fordeles på bagepapiret og bages i 15 - 20 min. Til de er sprøde. Køles ned inden servering.

Brød croutonerne er velegnede til drys på en salat eller som en sund snack.

## Rugbrødslagkage

### Ingredienser

6 æggeblommer, 250 g sukker, 6 æggehvider, 125 g revet rugbrød, 2 spsk. Kakao, 1 spsk. kartoffelmel eller majs mel, 1 tsk. Bagepulver, ¼ l. fløde, Solbærsyltetøj samt Mørk chokolade eller kakao til at drysse på toppen af kagen inden servering.

### Vejledning

Æggeblommer og sukker piskes sammen til det er lyst og luftigt. Vend det revne rugbrød, kakao, kartoffelmel og bagepulver i. Pisk æggehviderne stive og vend dem forsigtigt i resten af dejen. Kom dejen i en springform ca. 26 cm i diameter, der er foret med bagepapir. Bag kagen ved 180 grader i ca. 30 minutter. Mærk efter med en gaffel i midten af kagen om de er færdige. Hvis der hænger dej ved gafflen, så skal den have lidt mere.

Når kagen er bagt færdig skal de køle af. Når den er helt kold, så deler du den i 2 bunde. Læg den ene bund på et fad. Kom solbærsyltetøj og flødeskum på. Gentag processen og pynt med god, revet mørk chokolade. Nyd den med en god kop kaffe og godt selskab!

**Tip:** bundene kan sagtens kommes i fryseren. Vent med at dele kagen i 2 før, at du skal bruge dem. De er faktisk nemmere at skære ud, når de er frosne. Så er rugbrødslagkagen nem at lægge sammen, når du skal bruge den.

## Øllebrød

### Ingredienser

500 g rugbrød, 33 cl hvidtøl, 5 dl vand, 1/2 stang vanilje, 100 g brun farin, 1 citron

### Vejledning

1. Put brødet i en gryde. Daggammelt eller tørt brød kan sagtens bruges.
2. Tilsæt derefter øl og vand i gryden og lad brødet bløde ud i væsken.
3. Knus kornene fra en halv vaniljestang i den brune farin.  
Den brune farin med vanilje i hældes derefter i gryden.
4. Citronen skæres i både og puttes derefter i gryden - med skal på.
5. Lad øllebrøden koge uden låg i 10 minutter og tag derefter citronbådene op af gryden.
6. Rør godt rundt i gryden til massen er ensartet. Er det svært at få øllebrøden ensartet ved blot at røre med en ske, kan du bruge en stavblender.

**Tip:** Kan serveres med en klat flødeskum.

## Rugbrødsdrys til skyr, yoghurt m.m.

### Ingredienser

8 skiver rugbrød, 2 håndfulde mandler, 2 håndfulde grove havregryn, 1 dl. honning eller brun farin, 3 spsk. olie

### Vejledning

Rugbrødet og mandlerne blendes, man skal stadig kunne se stykker af mandlerne, så de knaser. De øvrige ingredienser tilsættes og det hele blandes godt i en skål. Bredes ud på bagepapir, og bages i 20 min. ved 180 grader, midtvejs vendes blandingen lidt rundt, så alt bliver godt tørret. Rugbrødsblandingen tages ud af ovnen, og tørres på en rist til afkølet, men ikke længere så bliver den blød. Herefter puttes blandingen i lufttæt glas.

Kan holde sig en uges tid.