



Solsikke Knekkebrød

Smakfulle knekkebrød basert på Møllerens Solsikkebrødblanding

🕒 OVER 60

👤 ENKEL

Slik gjør du

- ① Varm ca. 1 dl av vannet, rør honningen ut i vannet
- ② Bland alle ingrediensene sammen. Det blir en litt løs røre som må stå og hvile i ca. 15 min
- ③ Fordel røren over 2 stekebrett dekket med bakepapir, bruk slikkepott og stryk så jevnt du kan utover
- ④ Del opp i ruter før du steker, ca. 25-30 biter pr. brett
- ⑤ Bruk gjerne varmluft, og ha begge brettene i ovnen samtidig på 160 °C. Stekes i ca. 70-75 min. For å oppnå jevn steking, er det viktig at stekebrettene bytter plass halvveis i steketiden
- ⑥ Ta bitene fra hverandre, og la dem bli helt kalde på rist før oppbevaring i boks

Ingredienser

4 dl	Møllerens Solsikkebrød
4 dl	fruktmüsli
1 dl	Urkraft Havregryn lettkokte
1 dl	Møllerens Kruskakli, Hvete
1 dl	solsikkekjerner
1 dl	linfrø
1 klype	salt
1 ss	honning
6-7 dl	vann

Produkter du kan benytte til denne oppskriften



Møllerens
Solsikkebrød



Urkraft
Havregryn
lettkokte



Møllerens
Kruskakli,
Hvete

Lignende oppskrifter



Runde
knekkebrø
d

👤 ENKEL