



<p>Boller til fryseren 25 g gær 5 dl lunken vand 1½ dl havregryn 1½ dl kornblanding 4-5 dl mel 3 tsk salt 1 tsk rørsukker</p>	<ul style="list-style-type: none">• Gæres smuldres i vandet• Salt tilsættes sammen med gryn og kornblanding• Mel tilsættes lidt ad gangen.• Dejen blandes i en skål med røreske. Skal være som tyk havregrød.• Hæver lunt i 30 minutter• Tænd ovnen på 225°• Sættes på bageplade med spiseskeer (husk bagepapir) og hæver 20• Bages ca 20 minutter til de er gyldenbrune.• Køl ned og frys
<p>Marmelade – blåbær og jordbær 250 g blåbær 200 g sukker 1 tsk atamon</p> <p>Samme fremgangsmåde med jordbær</p>	<ul style="list-style-type: none">• Blåbærrene hældes i en gryde og varmes forsigtigt op til frugtmassen koger.• Kog bærrene i ca. 5 minutter samtidig med at der røres i gryden.• Hæld sukker i og lad det koge med i nogle minutter. Gryden tages så af ilden og Atamiön tilsættes. Hældes på skoldede syltetøjsglas.• Luk låg på med det samme• Sættes i køleskab til næste gang
<p>Havregrød 4 dl. havregryn 8dl. vand Et drys salt – cirka 1½ teskefuld</p> <p>Lille banan æble Rosiner Kokosmel Hakkede nødder Blanding af sukker og kanel</p>	<ul style="list-style-type: none">• Den friske frugt Skæres i fine mundrette bidder• Kanelsukker – 3 tsk kanel til 5 ss sukker• Vand og havregryn bringes i kog.• Når grøden koger, rører man ti gange den ene vej rundt og ti gange den anden vej. (Sikkert middel mod at det brænder på..)• Grøden anrettes straks i dybe tallerkener, og strøs derefter med kanelsukker, så overfladen får lidt farve. Til sidst drysses med kokosmel, rosiner og hakkede nødder.