

# ØLLEBRØD

TIL 4 PERSONER  
TID: 1 ½ TIME



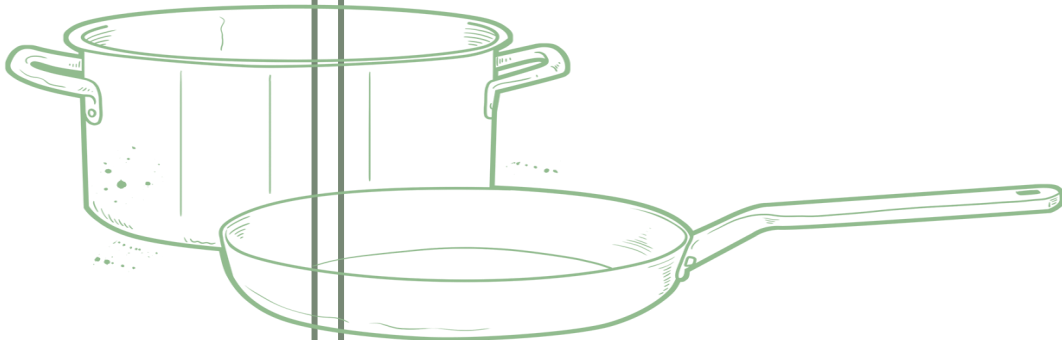
SÆSON  
HELE ÅRET

## DET SKAL DU BRUGE

350 g rugbrød  
1 hvidtøl (33 cl)  
½ l. vand  
50 g. sukker

## SÅDAN GØR DU

1. Bræk eller skær rugbrødet i tern.
2. Kom rugbrødet i en gryde og tilsæt hvidtøl og vand.
3. Lad brødet trække i gryden i minimum 1 time (gerne til næste dag).
4. Kog øllebrøden ved svag varme i 20 minutter. Husk at røre rundt af og til.
5. Tilsæt sukker og lad det koge 5 minutter mere.
6. Blend til sidst øllebrøden eller bland den godt med et piskeris, afhængig af hvilken konsistens du kan lide.



## TIPS OG TRICKS

- Eksperimenter med forskellige smage. Du kan f.eks. prøve at tilsætte appelsinskal, appelsinsaft eller hel kanel. Husk dog at fiske kanelstangen op igen inden du blander din øllebrød.
- Du kan med fordel bruge lidt tørre rugbrødsrester.
- Flødeskum på toppen smager rigtig godt sammen med øllebrød.
- Du kan også eksperimentere med forskellig slags topping. F.eks. hakkede nødder eller ristet kokos.