

YMERDRYS

TIL 20 PERS.
TID: 1 TIME



DET SKAL DU BRUGE

Ca. 1 kg rugbrød
75 g. rørsukker
75 g. brun farin

SÅDAN GØR DU

1. Tænd ovnen på 180° varmluft.
2. Skær rugbrødet i halve skiver og kom det i en foodprocessor. Det skal ligne groft rasp.
3. Vend rugbrødet sammen med sukker og brun farin i en skål.
4. Kom ymerdrysset på en bageplade med bagepapir.
5. Rist ymerdrysset i ovnen i ca. 30 min. indtil det er helt sprødt. Rør i det hver 10. minut.
6. Køl ymerdrysset af og kom det i et patentglas.



TIPS OG TRICKS

- Du kan smage ymerdrysset til med krydderier f.eks. kanel eller kardemomme.
- Prøv at vende lidt revet citronskal i ymerdrysset når det er kølet af.
- Ymerdrysset kan blandes med mandler. Hak mandlerne groft og rist dem med i ovnen i ca. halvdelen af tiden.