

# BOLLER / MINIBRØD MED HAVREKLID OG HUSK

## GRUNDOPSKRIFT. ( Ca. 36 Boller / Brød )

20 æg  
500 gr. skyr ( 0,2 % )  
750 gr. havreklid  
50 gr. Husk( det til bagning)  
50 gr. bagepulver  
Lidt salt & sukker ( Perfekt Strø fra isis )

## MINI RUGBRØD.

( Gode til pålæg. )  
Grundopskrift med kulør og soja

## OSTEBOLLER MED SKINKE.

Skinke ( tern eller strimler )  
Ostetern ( revet cheddar )  
Tilsæt evt. Ca 5 frosne hakkede spinat kugler,  
som lige er optøede 1,5 min i mikroovnen.  
Pynt med revet ost ovenpå.

## MÜSLIBOLLER.

200 gr. Hele Hasselnødder  
200 gr. Tørrede Tranebær  
Lidt kulør og soja gør dem mere rugbrødsagtige.  
Pynt med havreklid.

## KANEL / ÆBLEBOLLER. ( Kageagtig )

5 store revet æble  
9 tsk perfekt strøsukker  
9 tsk kanel  
Ca. 100 gr hakkede mandler  
Pynt med hakkede mandler og kanelsukker. ( Perfekt Strø )  
Rør det hele sammen og kom det i muffins forme (ca. 2/3 fyldt)

Eller en stor skefuld på bagepapir. (Hæver ikke meget, mest i højden)

Konsistensen skal være som tyk havregrød, der kan lægges som en bolle med en ske.

Bages ca. 20-30min ved 200°

KAN FRYSES OG OPTØES I MICROOVNEN I 2min. (klar til at spise.)

# BOLLER / MINIBRØD MED HAVREKLID OG HUSK

## GRUNDOPSKRIFT. ( Ca. 36 Boller / Brød )

20 æg  
500 gr. skyr ( 0,2 % )  
750 gr. havreklid  
50 gr. Husk( det til bagning)  
50 gr. bagepulver  
Lidt salt & sukker ( Perfekt Strø fra isis )

## MINI RUGBRØD.

( Gode til pålæg. )  
Grundopskrift med kulør og soja

## OSTEBOLLER MED SKINKE.

Skinke ( tern eller strimler )  
Ostetern ( revet cheddar )  
Tilsæt evt. Ca 5 frosne hakkede spinat kugler,  
som lige er optøede 1,5 min i mikroovnen.  
Pynt med revet ost ovenpå.

## MÜSLIBOLLER.

200 gr. Hele Hasselnødder  
200 gr. Tørrede Tranebær  
Lidt kulør og soja gør dem mere rugbrødsagtige.  
Pynt med havreklid.

## KANEL / ÆBLEBOLLER. ( Kageagtig )

5 store revet æble  
9 tsk perfekt strøsukker  
9 tsk kanel  
Ca. 100 gr hakkede mandler  
Pynt med hakkede mandler og kanelsukker. ( Perfekt Strø )  
Rør det hele sammen og kom det i muffins forme (ca. 2/3 fyldt)

Eller en stor skefuld på bagepapir. (Hæver ikke meget, mest i højden)

Konsistensen skal være som tyk havregrød, der kan lægges som en bolle med en ske.

Bages ca. 20-30min ved 200°

KAN FRYSES OG OPTØES I MICROOVNEN I 2min. (klar til at spise.)

# BOLLER / MINIBRØD MED HAVREKLID OG HUSK

## GRUNDOPSKRIFT. ( Ca. 36 Boller / Brød )

20 æg  
500 gr. skyr ( 0,2 % )  
750 gr. havreklid  
50 gr. Husk( det til bagning)  
50 gr. bagepulver  
Lidt salt & sukker ( Perfekt Strø fra isis )

## MINI RUGBRØD.

( Gode til pålæg.)  
Grundopskrift med kulør og soja

## OSTEBOLLER MED SKINKE.

Skinke ( tern eller strimler )  
Ostetern ( revet cheddar )  
Tilsæt evt. Ca 5 frosne hakkede spinat kugler,  
som lige er optøede 1,5 min i mikroovnen.  
Pynt med revet ost ovenpå.

## MÜSLIBOLLER.

200 gr. Hele Hasselnødder  
200 gr. Tørrede Tranebær  
Lidt kulør og soja gør dem mere rugbrødsagtige.  
Pynt med havreklid.

## KANEL / ÆBLEBOLLER. ( Kageagtig )

5 store revet æble  
9 tsk perfekt strøsukker  
9 tsk kanel  
Ca. 100 gr hakkede mandler  
Pynt med hakkede mandler og kanelsukker. ( Perfekt Strø )  
Rør det hele sammen og kom det i muffins forme (ca. 2/3 fyldt)

Eller en stor skefuld på bagepapir. (Hæver ikke meget, mest i højden)

Konsistensen skal være som tyk havregrød, der kan lægges som en bolle med en ske.

Bages ca. 20-30min ved 200°

KAN FRYSES OG OPTØES I MICROOVNEN I 2min. (klar til at spise.)

# BOLLER / MINIBRØD MED HAVREKLID OG HUSK

## GRUNDOPSKRIFT. ( Ca. 36 Boller / Brød )

20 æg  
500 gr. skyr ( 0,2 % )  
750 gr. havreklid  
50 gr. Husk( det til bagning)  
50 gr. bagepulver  
Lidt salt & sukker ( Perfekt Strø fra isis )

## MINI RUGBRØD.

( Gode til pålæg. )  
Grundopskrift med kulør og soja

## OSTEBOLLER MED SKINKE.

Skinke ( tern eller strimler )  
Ostetern ( revet cheddar )  
Tilsæt evt. Ca 5 frosne hakkede spinat kugler,  
som lige er optøede 1,5 min i mikroovnen.  
Pynt med revet ost ovenpå.

## MÜSLIBOLLER.

200 gr. Hele Hasselnødder  
200 gr. Tørrede Tranebær  
Lidt kulør og soja gør dem mere rugbrødsagtige.  
Pynt med havreklid.

## KANEL / ÆBLEBOLLER. ( Kageagtig )

5 store revet æble  
9 tsk perfekt strøsukker  
9 tsk kanel  
Ca. 100 gr hakkede mandler  
Pynt med hakkede mandler og kanelsukker. ( Perfekt Strø )  
Rør det hele sammen og kom det i muffins forme (ca. 2/3 fyldt)

Eller en stor skefuld på bagepapir. (Hæver ikke meget, mest i højden)

Konsistensen skal være som tyk havregrød, der kan lægges som en bolle med en ske.

Bages ca. 20-30min ved 200°

KAN FRYSES OG OPTØES I MICROOVNEN I 2min. (klar til at spise.)

# BOLLER / MINIBRØD MED HAVREKLID OG HUSK

## GRUNDOPSKRIFT. ( Ca. 36 Boller / Brød )

20 æg  
500 gr. skyr ( 0,2 % )  
750 gr. havreklid  
50 gr. Husk( det til bagning)  
50 gr. bagepulver  
Lidt salt & sukker ( Perfekt Strø fra isis )

## MINI RUGBRØD.

( Gode til pålæg. )  
Grundopskrift med kulør og soja

## OSTEBOLLER MED SKINKE.

Skinke ( tern eller strimler )  
Ostetern ( revet cheddar )  
Tilsæt evt. Ca 5 frosne hakkede spinat kugler,  
som lige er optøede 1,5 min i mikroovnen.  
Pynt med revet ost ovenpå.

## MÜSLIBOLLER.

200 gr. Hele Hasselnødder  
200 gr. Tørrede Tranebær  
Lidt kulør og soja gør dem mere rugbrødsagtige.  
Pynt med havreklid.

## KANEL / ÆBLEBOLLER. ( Kageagtig )

5 store revet æble  
9 tsk perfekt strøsukker  
9 tsk kanel  
Ca. 100 gr hakkede mandler  
Pynt med hakkede mandler og kanelsukker. ( Perfekt Strø )  
Rør det hele sammen og kom det i muffins forme (ca. 2/3 fyldt)

Eller en stor skefuld på bagepapir. (Hæver ikke meget, mest i højden)

Konsistensen skal være som tyk havregrød, der kan lægges som en bolle med en ske.

Bages ca. 20-30min ved 200°

KAN FRYSES OG OPTØES I MICROOVNEN I 2min. (klar til at spise.)

# BOLLER / MINIBRØD MED HAVREKLID OG HUSK

## GRUNDOPSKRIFT. ( Ca. 36 Boller / Brød )

20 æg  
500 gr. skyr ( 0,2 % )  
750 gr. havreklid  
50 gr. Husk( det til bagning)  
50 gr. bagepulver  
Lidt salt & sukker ( Perfekt Strø fra isis )

## MINI RUGBRØD.

( Gode til pålæg. )  
Grundopskrift med kulør og soja

## OSTEBOLLER MED SKINKE.

Skinke ( tern eller strimler )  
Ostetern ( revet cheddar )  
Tilsæt evt. Ca 5 frosne hakkede spinat kugler,  
som lige er optøede 1,5 min i mikroovnen.  
Pynt med revet ost ovenpå.

## MÜSLIBOLLER.

200 gr. Hele Hasselnødder  
200 gr. Tørrede Tranebær  
Lidt kulør og soja gør dem mere rugbrødsagtige.  
Pynt med havreklid.

## KANEL / ÆBLEBOLLER. ( Kageagtig )

5 store revet æble  
9 tsk perfekt strøsukker  
9 tsk kanel  
Ca. 100 gr hakkede mandler  
Pynt med hakkede mandler og kanelsukker. ( Perfekt Strø )  
Rør det hele sammen og kom det i muffins forme (ca. 2/3 fyldt)

Eller en stor skefuld på bagepapir. (Hæver ikke meget, mest i højden)

Konsistensen skal være som tyk havregrød, der kan lægges som en bolle med en ske.

Bages ca. 20-30min ved 200°

KAN FRYSES OG OPTØES I MICROOVNEN I 2min. (klar til at spise.)

# BOLLER / MINIBRØD MED HAVREKLID OG HUSK

## GRUNDOPSKRIFT. ( Ca. 36 Boller / Brød )

20 æg  
500 gr. skyr ( 0,2 % )  
750 gr. havreklid  
50 gr. Husk( det til bagning)  
50 gr. bagepulver  
Lidt salt & sukker ( Perfekt Strø fra isis )

## MINI RUGBRØD.

( Gode til pålæg. )  
Grundopskrift med kulør og soja

## OSTEBOLLER MED SKINKE.

Skinke ( tern eller strimler )  
Ostetern ( revet cheddar )  
Tilsæt evt. Ca 5 frosne hakkede spinat kugler,  
som lige er optøede 1,5 min i mikroovnen.  
Pynt med revet ost ovenpå.

## MÜSLIBOLLER.

200 gr. Hele Hasselnødder  
200 gr. Tørrede Tranebær  
Lidt kulør og soja gør dem mere rugbrødsagtige.  
Pynt med havreklid.

## KANEL / ÆBLEBOLLER. ( Kageagtig )

5 store revet æble  
9 tsk perfekt strøsukker  
9 tsk kanel  
Ca. 100 gr hakkede mandler  
Pynt med hakkede mandler og kanelsukker. ( Perfekt Strø )  
Rør det hele sammen og kom det i muffins forme (ca. 2/3 fyldt)

Eller en stor skefuld på bagepapir. (Hæver ikke meget, mest i højden)

Konsistensen skal være som tyk havregrød, der kan lægges som en bolle med en ske.

Bages ca. 20-30min ved 200°

KAN FRYSES OG OPTØES I MICROOVNEN I 2min. (klar til at spise.)

# BOLLER / MINIBRØD MED HAVREKLID OG HUSK

## GRUNDOPSKRIFT. ( Ca. 36 Boller / Brød )

20 æg  
500 gr. skyr ( 0,2 % )  
750 gr. havreklid  
50 gr. Husk( det til bagning)  
50 gr. bagepulver  
Lidt salt & sukker ( Perfekt Strø fra isis )

## MINI RUGBRØD.

( Gode til pålæg. )  
Grundopskrift med kulør og soja

## OSTEBOLLER MED SKINKE.

Skinke ( tern eller strimler )  
Ostetern ( revet cheddar )  
Tilsæt evt. Ca 5 frosne hakkede spinat kugler,  
som lige er optøede 1,5 min i mikroovnen.  
Pynt med revet ost ovenpå.

## MÜSLIBOLLER.

200 gr. Hele Hasselnødder  
200 gr. Tørrede Tranebær  
Lidt kulør og soja gør dem mere rugbrødsagtige.  
Pynt med havreklid.

## KANEL / ÆBLEBOLLER. ( Kageagtig )

5 store revet æble  
9 tsk perfekt strøsukker  
9 tsk kanel  
Ca. 100 gr hakkede mandler  
Pynt med hakkede mandler og kanelsukker. ( Perfekt Strø )  
Rør det hele sammen og kom det i muffins forme (ca. 2/3 fyldt)

Eller en stor skefuld på bagepapir. (Hæver ikke meget, mest i højden)

Konsistensen skal være som tyk havregrød, der kan lægges som en bolle med en ske.

Bages ca. 20-30min ved 200°

KAN FRYSES OG OPTØES I MICROOVNEN I 2min. (klar til at spise.)



# BOLLER / MINIBRØD MED HAVREKLID OG HUSK

## GRUNDOPSKRIFT. ( Ca. 36 Boller / Brød )

20 æg  
500 gr. skyr ( 0,2 % )  
750 gr. havreklid  
50 gr. Husk( det til bagning)  
50 gr. bagepulver  
Lidt salt & sukker ( Perfekt Strø fra isis )

## MINI RUGBRØD.

( Gode til pålæg.)  
Grundopskrift med kulør og soja

## OSTEBOLLER MED SKINKE.

Skinke ( tern eller strimler )  
Ostetern ( revet cheddar )  
Tilsæt evt. Ca 5 frosne hakkede spinat kugler,  
som lige er optøede 1,5 min i mikroovnen.  
Pynt med revet ost ovenpå.

## MÜSLIBOLLER.

200 gr. Hele Hasselnødder  
200 gr. Tørrede Tranebær  
Lidt kulør og soja gør dem mere rugbrødsagtige.  
Pynt med havreklid.

## KANEL / ÆBLEBOLLER. ( Kageagtig )

5 store revet æble  
9 tsk perfekt strøsukker  
9 tsk kanel  
Ca. 100 gr hakkede mandler  
Pynt med hakkede mandler og kanelsukker. ( Perfekt Strø )  
Rør det hele sammen og kom det i muffins forme (ca. 2/3 fyldt)

Eller en stor skefuld på bagepapir. (Hæver ikke meget, mest i højden)

Konsistensen skal være som tyk havregrød, der kan lægges som en bolle med en ske.

Bages ca. 20-30min ved 200°

KAN FRYSES OG OPTØES I MICROOVNEN I 2min. (klar til at spise.)

# BOLLER / MINIBRØD MED HAVREKLID OG HUSK

## GRUNDOPSKRIFT. ( Ca. 36 Boller / Brød )

20 æg  
500 gr. skyr ( 0,2 % )  
750 gr. havreklid  
50 gr. Husk( det til bagning)  
50 gr. bagepulver  
Lidt salt & sukker ( Perfekt Strø fra isis )

## MINI RUGBRØD.

( Gode til pålæg. )  
Grundopskrift med kulør og soja

## OSTEBOLLER MED SKINKE.

Skinke ( tern eller strimler )  
Ostetern ( revet cheddar )  
Tilsæt evt. Ca 5 frosne hakkede spinat kugler,  
som lige er optøede 1,5 min i mikroovnen.  
Pynt med revet ost ovenpå.

## MÜSLIBOLLER.

200 gr. Hele Hasselnødder  
200 gr. Tørrede Tranebær  
Lidt kulør og soja gør dem mere rugbrødsagtige.  
Pynt med havreklid.

## KANEL / ÆBLEBOLLER. ( Kageagtig )

5 store revet æble  
9 tsk perfekt strøsukker  
9 tsk kanel  
Ca. 100 gr hakkede mandler  
Pynt med hakkede mandler og kanelsukker. ( Perfekt Strø )  
Rør det hele sammen og kom det i muffins forme (ca. 2/3 fyldt)

Eller en stor skefuld på bagepapir. (Hæver ikke meget, mest i højden)

Konsistensen skal være som tyk havregrød, der kan lægges som en bolle med en ske.

Bages ca. 20-30min ved 200°

KAN FRYSES OG OPTØES I MICROOVNEN I 2min. (klar til at spise.)

# BOLLER / MINIBRØD MED HAVREKLID OG HUSK

## GRUNDOPSKRIFT. ( Ca. 36 Boller / Brød )

20 æg  
500 gr. skyr ( 0,2 % )  
750 gr. havreklid  
50 gr. Husk( det til bagning)  
50 gr. bagepulver  
Lidt salt & sukker ( Perfekt Strø fra isis )

## MINI RUGBRØD.

( Gode til pålæg. )  
Grundopskrift med kulør og soja

## OSTEBOLLER MED SKINKE.

Skinke ( tern eller strimler )  
Ostetern ( revet cheddar )  
Tilsæt evt. Ca 5 frosne hakkede spinat kugler,  
som lige er optøede 1,5 min i mikroovnen.  
Pynt med revet ost ovenpå.

## MÜSLIBOLLER.

200 gr. Hele Hasselnødder  
200 gr. Tørrede Tranebær  
Lidt kulør og soja gør dem mere rugbrødsagtige.  
Pynt med havreklid.

## KANEL / ÆBLEBOLLER. ( Kageagtig )

5 store revet æble  
9 tsk perfekt strøsukker  
9 tsk kanel  
Ca. 100 gr hakkede mandler  
Pynt med hakkede mandler og kanelsukker. ( Perfekt Strø )  
Rør det hele sammen og kom det i muffins forme (ca. 2/3 fyldt)

Eller en stor skefuld på bagepapir. (Hæver ikke meget, mest i højden)

Konsistensen skal være som tyk havregrød, der kan lægges som en bolle med en ske.

Bages ca. 20-30min ved 200°

KAN FRYSES OG OPTØES I MICROOVNEN I 2min. (klar til at spise.)

# BOLLER / MINIBRØD MED HAVREKLID OG HUSK

## GRUNDOPSKRIFT. ( Ca. 36 Boller / Brød )

20 æg  
500 gr. skyr ( 0,2 % )  
750 gr. havreklid  
50 gr. Husk( det til bagning)  
50 gr. bagepulver  
Lidt salt & sukker ( Perfekt Strø fra isis )

## MINI RUGBRØD.

( Gode til pålæg. )  
Grundopskrift med kulør og soja

## OSTEBOLLER MED SKINKE.

Skinke ( tern eller strimler )  
Ostetern ( revet cheddar )  
Tilsæt evt. Ca 5 frosne hakkede spinat kugler,  
som lige er optøede 1,5 min i mikroovnen.  
Pynt med revet ost ovenpå.

## MÜSLIBOLLER.

200 gr. Hele Hasselnødder  
200 gr. Tørrede Tranebær  
Lidt kulør og soja gør dem mere rugbrødsagtige.  
Pynt med havreklid.

## KANEL / ÆBLEBOLLER. ( Kageagtig )

5 store revet æble  
9 tsk perfekt strøsukker  
9 tsk kanel  
Ca. 100 gr hakkede mandler  
Pynt med hakkede mandler og kanelsukker. ( Perfekt Strø )  
Rør det hele sammen og kom det i muffins forme (ca. 2/3 fyldt)

Eller en stor skefuld på bagepapir. (Hæver ikke meget, mest i højden)

Konsistensen skal være som tyk havregrød, der kan lægges som en bolle med en ske.

Bages ca. 20-30min ved 200°

KAN FRYSES OG OPTØES I MICROOVNEN I 2min. (klar til at spise.)

# BOLLER / MINIBRØD MED HAVREKLID OG HUSK

## GRUNDOPSKRIFT. ( Ca. 36 Boller / Brød )

20 æg  
500 gr. skyr ( 0,2 % )  
750 gr. havreklid  
50 gr. Husk( det til bagning)  
50 gr. bagepulver  
Lidt salt & sukker ( Perfekt Strø fra isis )

## MINI RUGBRØD.

( Gode til pålæg. )  
Grundopskrift med kulør og soja

## OSTEBOLLER MED SKINKE.

Skinke ( tern eller strimler )  
Ostetern ( revet cheddar )  
Tilsæt evt. Ca 5 frosne hakkede spinat kugler,  
som lige er optøede 1,5 min i mikroovnen.  
Pynt med revet ost ovenpå.

## MÜSLIBOLLER.

200 gr. Hele Hasselnødder  
200 gr. Tørrede Tranebær  
Lidt kulør og soja gør dem mere rugbrødsagtige.  
Pynt med havreklid.

## KANEL / ÆBLEBOLLER. ( Kageagtig )

5 store revet æble  
9 tsk perfekt strøsukker  
9 tsk kanel  
Ca. 100 gr hakkede mandler  
Pynt med hakkede mandler og kanelsukker. ( Perfekt Strø )  
Rør det hele sammen og kom det i muffins forme (ca. 2/3 fyldt)

Eller en stor skefuld på bagepapir. (Hæver ikke meget, mest i højden)

Konsistensen skal være som tyk havregrød, der kan lægges som en bolle med en ske.

Bages ca. 20-30min ved 200°

KAN FRYSES OG OPTØES I MICROOVNEN I 2min. (klar til at spise.)

# BOLLER / MINIBRØD MED HAVREKLID OG HUSK

## GRUNDOPSKRIFT. ( Ca. 36 Boller / Brød )

20 æg  
500 gr. skyr ( 0,2 % )  
750 gr. havreklid  
50 gr. Husk( det til bagning)  
50 gr. bagepulver  
Lidt salt & sukker ( Perfekt Strø fra isis )

## MINI RUGBRØD.

( Gode til pålæg. )  
Grundopskrift med kulør og soja

## OSTEBOLLER MED SKINKE.

Skinke ( tern eller strimler )  
Ostetern ( revet cheddar )  
Tilsæt evt. Ca 5 frosne hakkede spinat kugler,  
som lige er optøede 1,5 min i mikroovnen.  
Pynt med revet ost ovenpå.

## MÜSLIBOLLER.

200 gr. Hele Hasselnødder  
200 gr. Tørrede Tranebær  
Lidt kulør og soja gør dem mere rugbrødsagtige.  
Pynt med havreklid.

## KANEL / ÆBLEBOLLER. ( Kageagtig )

5 store revet æble  
9 tsk perfekt strøsukker  
9 tsk kanel  
Ca. 100 gr hakkede mandler  
Pynt med hakkede mandler og kanelsukker. ( Perfekt Strø )  
Rør det hele sammen og kom det i muffins forme (ca. 2/3 fyldt)

Eller en stor skefuld på bagepapir. (Hæver ikke meget, mest i højden)

Konsistensen skal være som tyk havregrød, der kan lægges som en bolle med en ske.

Bages ca. 20-30min ved 200°

KAN FRYSES OG OPTØES I MICROOVNEN I 2min. (klar til at spise.)

# BOLLER / MINIBRØD MED HAVREKLID OG HUSK

## GRUNDOPSKRIFT. ( Ca. 36 Boller / Brød )

20 æg  
500 gr. skyr ( 0,2 % )  
750 gr. havreklid  
50 gr. Husk( det til bagning)  
50 gr. bagepulver  
Lidt salt & sukker ( Perfekt Strø fra isis )

## MINI RUGBRØD.

( Gode til pålæg.)  
Grundopskrift med kulør og soja

## OSTEBOLLER MED SKINKE.

Skinke ( tern eller strimler )  
Ostetern ( revet cheddar )  
Tilsæt evt. Ca 5 frosne hakkede spinat kugler,  
som lige er optøede 1,5 min i mikroovnen.  
Pynt med revet ost ovenpå.

## MÜSLIBOLLER.

200 gr. Hele Hasselnødder  
200 gr. Tørrede Tranebær  
Lidt kulør og soja gør dem mere rugbrødsagtige.  
Pynt med havreklid.

## KANEL / ÆBLEBOLLER. ( Kageagtig )

5 store revet æble  
9 tsk perfekt strøsukker  
9 tsk kanel  
Ca. 100 gr hakkede mandler  
Pynt med hakkede mandler og kanelsukker. ( Perfekt Strø )  
Rør det hele sammen og kom det i muffins forme (ca. 2/3 fyldt)

Eller en stor skefuld på bagepapir. (Hæver ikke meget, mest i højden)

Konsistensen skal være som tyk havregrød, der kan lægges som en bolle med en ske.

Bages ca. 20-30min ved 200°

KAN FRYSES OG OPTØES I MICROOVNEN I 2min. (klar til at spise.)