



Beskrivelse

Bræk brødet i små stykker og kom det i en gryde sammen med øl og vand. Bring det i kog. Tilsæt appelsinskal og kanel. Skær frugten i små stykker og kom dem i. Behold gerne skrællen på æbler og pærer.

Kog øllebrøden ved svag varme under låg i cirka 20 minutter. Pisk jævnlgt undervejs. Blend eventuelt øllebrøden med en stavblender. Smag til med sukker og salt. Server med mælk, flødeskum eller et surmælksprodukt.

Ingredienser

300 g rugbrød med skorpe

1 hvidtøl, 33 cl

4 dl vand

1 drys skal fra 1 usprøjtet appelsin

1 tsk. kanel

250 g moden frugt, fx æbler og pærer

3 spsk. sukker

1 knsp. salt

Tilbehør: mælk, flødeskum eller skyr