



Ingredienser

125 g havremel
125 g havregryn
1 tsk. bagepulver
1/2 tsk. salt
1 groftrevet gulerod
2 dl vand
150 g yoghurt naturel
1 æg

Drys: Solsikkekerner

Variationer

I stedet for revet gulerod kan dejen tilsættes
1 moset banan + 1 tsk. kanel eller
1 revet æble

Beskrivelse

Bland havremel, havregryn, bagepulver og salt sammen i en skål.

Kom groftrevet gulerod, vand, yoghurt og æg i. Rør dejen sammen og bred den ud på en bageplade med bagepapir. Bag brødet i ovnen ved 200 grader varmluft i ca. 25 minutter.

Lad brødet afkøle. Skær det i tern. Server havreternene med ost eller andet pålæg.