



Stop madspild

Ingredienser

150 g daggammelt rugbrød, gerne med kerner

4 dl vand

1/2 dl sirup fra amarenakirsebær

1/2 spsk. farin

1 tsk. vanillesukker

1/2 spsk. citronsaft

Topping:

1 stor spsk. flødeskum

6 amarenakirsebær

Mandelsplitter

Beskrivelse

Skær rugbrødet i mindre stykker og kom det i en gryde med vand. Lad det trække en times tid eller mere, inden det koges op med amarenasiruppen.

Når øllebrøden er cremet og sammenhængende, smages den til med farin, vanillesukker og citronsaft.

Anret grøden i dybe tallerkener eller skåle. Kom flødeskum, amarenakirsebær og mandelsplitter på toppen.