



[www.vartskafferisverige.se](http://www.vartskafferisverige.se)

## ***Ljuvligt frukt och nötbröd (2 limpor)***

*1½ dl rågkross, 1,2 l grovt rågmjöl  
1 msk bikarbonat, 1 dryg msk salt  
1 l filmjök, 1½ dl mörk sirap  
4 dl torkade aprikoser i små bitar  
2 dl russin, 3 dl rostade nötter och mandel*

*Blanda de torra ingredienserna i en stor bunke.*

*Tillsätt filmjök och sirap och arbeta smeten slät.*

*Tillsätt frukt och nötter och fördela degen i smorda, avlånga  
bakformar, ca 1½ liter.*

*Grädda 1½ timme i 175 graders ugn.*

*När bröden är färdiga, stjälp upp bröden på ett galler och linda in  
dem i handduk.*

*Låt dem vila till bröden har svalnat.*

*Går bra att frysa.*