

Koldskålsknas

1 stort glas



nem

Op til 20 Min.



Ingredienser:

Koldskålsknas:

- 1 tsk. Dr. Oetker Vanilla Paste
- 100 g sukker
- 25 g smør
- 150 g finvalsedede havregryn eller valset spelt (brug glutenfri havregryn, hvis nødvendigt)
- 1 pose Dr. Oetker Hakkede Mandler (50 g)

1 Koldskålsknas:

Bland Vanilla Paste med 2 spsk. af sukkeret.

Smelt det resterende sukker på en pande. Pas på det ikke brænder på. Tilsæt blandingen af sukker og Vanilla Paste sammen med smørret og lad det bruse op på panden. Vend derefter havregryn og mandler i blandingen. Rist blandingen kort på panden.

Spred havreblandingen ud på en bageplade med bagepapir, og lad den køle helt af.

Tip:

Servér den sprøde havreknas som drys ovenpå koldskål eller spis den med yoghurt eller mælk som en del af din morgenmad.