

Wilmas (Leilas) filmjölkslimpa

4.5 dl filmjök
1 dl mörk sirap
1 dl vetekross
1 dl rågkross
1 dl havregryn
2.5 dl grovt rågmjöl
3 dl vetemjöl
1 dl linfrön
1 dl solrosfrön
1.5 tsk salt
1.5 tsk bakpulver
1.5 tsk bikarbonat
2 tsk brödkryddor
1 dl hasselnötter
1 dl torkade aprikoser
1 dl russin

200 grader.

Blanda filmjök och sirap i en bunke.

Hacka aprikoserna och ev. hasselnötterna och blanda med alla torra ingredienser.

Rör sedan ned blandningen i filmjölken.

Lägg ett bakplåtspapper i en avlång brödform så att pappret sticker ut över kanterna.

Fyll formen med smet, strö över lite havregryn och grädda brödet i cirka 45 minuter.

Lycka till!

/Wilma