

Fyllt horn

3 dl volgt vatn
3 tsk þurrger
4 msk matarolía
4 tsk púðursykur
1 tsk salt
2 dl heilhveiti
4 dl hveiti

Setjið vatn í skál og þurrger út í. Bætið sykri, salti og olíu saman við. Hnoðið þurrefnin saman við. Deigið flatt út í kringlóttar kökur sem skipt er jafnt í 8 parta. Smurostur settur á breiðari endann og rúllað upp frá breiðari endanum. Sett á plötu og látið lyfta sér í nokkrar mín. Bakað í 12 – 15 mín.