

# Kryddbrauð

**Ofnhiti 200°C**

1 egg  
1 dl púðursykur  
1 ½ dl hveiti  
1 ½ dl haframjöl  
1 tsk matarsódi  
2 tsk kakó  
½ tsk kanill  
½ tsk engifer  
½ tsk negull  
1 ½ dl súrmjólk

## Aðferð

1. Hrærið saman egg og púðursykur með handþeytara
2. Setjið hveiti, haframjöl, matarsóda, kakó, kanil, engifer og negul á disk.
3. Setjið hveiti- og kryddblöndina og súrmjólkina til skiptis út í og hrærið með sleif.
4. Smyrjið 2 lítil álmót og skiptið deiginu í mótin.
5. Setjið í miðjan ofninn og bakið í um 45 mínútur.
6. Stundum þarf að baka lengur, gott að stinga prjón í gegn til að athuga hvort brauðið er bakað og ef það er bakað er prjóninn hreinn.