**STENALDERBRØD – som det bages på Trappendal**

Ingredienser:

100 g græskarkerner (en let tur i food processoren)

100 g solsikkekerner (en let tur i food processoren)

100 g mandler (en let tur i food processoren)

100 g valnødder (en let tur i food processoren)

100 g hørfrø (males i kaffekværn)

100 g sesamfrø (males i kaffekværn)

5 æg

1 dl olie (æg og olie piskes sammen)

2 tsk. salt

Sådan gør du:

Bland det hele sammen, kom massen i en smurt form - gerne en silikoneform.

Bages 1 time ved 160 grader i en forvarmet ovn.

Afkøles i formen.