

## Odrajahu-kohupiimakarask (12 tk)

### Koostisosad

125 g maitsestatamata kohupiima  
1,5 dl täisteranisujahu  
2,5 dl odrajahu  
250 ml keefiri  
1 muna  
2-3 tl võid  
1 tl mett  
½ tl soola  
½ tl söögisoodat



### Ahjuplaadi määrimiseks

2 tl võid

---

### Valmistamine

- Sulata potis või ja jäta jahtuma.
- Klopi muna, mesi ja sool omavahel läbi.
- Lisa keefir ja kohupiim, sega segu hoolikalt.
- Lisa jahtunud sulavõi, sega segu veelkord.
- Sega uues kausis omavahel kokku jahud ja sooda.
- Ühenda kuivained ja kohupiimasegu ning sega taigen ühtlaseks.
- Määri ahjuplaat võiga kokku ja määri taigen ahjuplaadile ühtlase kihina laiali.
- Küpseta 180°C juures 30 minutit, kuni karask on kuldpruuniks küpsenud.