**Opskrift på høstkrans med nødder, frugt og kerner:**

Du skal bruge:

* 25 g gær
* ½ l. lunkent vand
* 1 stor spsk. honning
* 1 spsk. salt
* Ca. 850 gr. mel
* 3 spsk. olie

Sådan gør du:

Opløs gæren i den halve liter vand. Tilsæt honning og salt. Rør melet i, til dejen bliver fast, men stadig lidt klistret at røre ved. Hvis du bruger andre meltyper, kan mængden svinge lidt. Hellere for lidt mel end lidt for meget. Det er vigtigt, at du kommer olien i til sidst, altså når dejen er færdigæltet. Olien hæmmer hævningen og giver en kedelig krumme, hvis den hældes i før. Dæk skålen med film eller brug en plastikpose. Lad dejen stå køligt til dagen efter. Det behøver ikke at være i køleskabet. Når I skal lave høstkransene dagen efter, hælder du dejen ud på bordet, og lader børnene forme kranse. Prop nødder, kerner og frugt (æbletern, solsikkekerner, tørret frugt, hasselnødder eller lignende – gerne noget man kan høste lokalt) ned i kransene og bag dem i ca. 30minutter. Ovnen skal være 200 grader varm. Hvis du har din egen favoritdej, skal du selvfølgelig bruge den. Du kan også lade børnene pensle kransen med æg og derefter drysse den med kanelsukker.