

Fyldte horn

16 stk.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

25 g gær

2 dl lunken vand

1½ spsk. olie

½ tsk. salt

ca. 300-325 g mel

Fyld:

2 hårdkogte hakkede æg

175 g skinkestrimler

sød sennep

3-4 spsk. creme fraiche

salt

Variationer

1. Bland revet mild ost i fyldet.
2. Pynt hornene med salt og kommen.

Beskrivelse

Fyld: Æggene hakkes med en gaffel, blandes med skinke, sennep og creme fraiche og smages til med salt.

Dej: Gæren røres ud i det lunkne vand, derefter tilsættes olie og salt. Melet røres i lidt efter lidt. Dejen æltes blank og fin, hvorefter den deles i to dele. Hver del rulles ud til en pandekage, som skæres ud i 8 trekanter. På hver trekant lægges en klat af fyldet og dejen rulles sammen fra den brede ende mod spidsen. Hornene sættes på en smurt plade og hæver i 20 minutter lunt og tildækket. Pensles med mælk og bager ved 225 grader i 8 minutter. Afsvales på en rist.

Fyldte horn er velegnet i madpakken eller som natmad.

Kan fryses, når de er afkølet.

Sådan tør hornene op: Lad hornene tø op i et par timer i poserne, læg dem på plader og lun dem i ovnen på nederste rille ved 200 grader til de er gennemvarme.