Syltetøyhorn



Ingredienser

200 g smør
500 g hvetemel
0,5 dl sukker
0,5 ts kardemomme
2,5 dl melk
50 g gjær
2 egg

Fyll:
stivt jordbær- eller bringebærsyltetøy

Pensling:
1 egg

Glasur:
melis og vann

Fremgangsmåte

Smuldre smøret i melet. Tilsett sukker og kardemomme. Varm opp melken til den er lunken (37°C). Løs opp gjæren i den lunkne melken. Bland i sammenpiskede egg. Bland det våte med det tørre til en jevn og temmelig løs deig. La den heve til dobbel størrelse, ca 1 time.

Bruk ekstra mel til utbakingen (ca 100 gram). Ha deigen på bordet og del den i 3 like store emner. Kjevle ut hvert emne til store, rund leiver. Del hver leiv i 8 spisser.

Legg en klatt syltetøy midt på hver spiss og rull dem sammen fra den bredeste siden. Bøy rullene til horn og legg dem på bakepapirdekkede stekeplater.

La hornene etterheve godt. Pensle over med egg. Stek dem deretter midt i ovnen ved 230°C i ca 10 min, til de er gyldne.

Pynt de avkjølte hornene eventuelt med litt melisglasur før servering (se tips).

Tips

Hornene blir nokså søte med syltetøyfyllet, så det er en smaksak om man foretrekker hornene med eller uten glasur. Jeg synes de også er veldig gode uten glasur.

Hornene kan fylles med fyll av ulikt slag, se oppskrift og bilde av "Eplehorn", "Appelsinhorn" og "Sjokoladehorn".

"Syltetøyhorn" er veldig fine å fryse, men helst uten melisglasur.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/syltetoyhorn