Eplehorn



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:
eplesyltetøy med biter
kanel

Pensling:
1 egg

Pynt:
melisdryss

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 deig. La den heve til dobbel størrelse, ca 1 time.

Bruk litt ekstra mel til utbakingen. 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 eplesyltetøy midt på hver spiss og dryss på litt kanel. Rull hver spiss 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 et lite melisdryss før servering.

Tips

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

"Eplehorn" er veldig fine å fryse. Gi dem et nytt melisdryss rett før servering slik at de ser delikate og ferske ut.

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

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