

Søte horn med fyll

Dette trenger du:

Deig:

5 dl Siktet hvetemel

25 g gjær

100 g margarin

1 dl melk

1 ½ ms sukker

½ ts salt

Fyll:

1 dl Jorbærsyltetøy

1 dl Vaniljekrem

Strø:

ca 2ms Perlesukker

1egg til pensling

Dette gjør du:

1. Sett ovnen på 250°C over og undervarme
2. Smelt margarin
3. Ha i melk og la væsken bli 37 °C. (fingervarmt)
4. Ha gjæren i væsken.
5. Ha i sukker, salt og det meste av melet.
6. Elt deigen godt.
7. Fyll varmt vann i vasken. Ca 5cm
8. Sett til heving i ca. 40 min.
9. Velt den ferdig heva deigen ut på bordet
10. Elt inn resten av melet på bakebordet.
11. Del deigen i to, kjevle den ut til runde leiver. Del hver leiv i 8 trekanter.
12. Fordel fyllet på snippene, rull sammen fra den brede siden mot spissen.
13. Hev under klede i 30min.
14. Pisk egg, ingen eggehvite tråder.
15. Pensle dem med pisket egg.
16. Strø over litt perlesukker
17. Stekes midt i ovnen ved 250°C i 5-7 min. Avkjøles på rist.