

PØLSEHORN

24 stk.

500 g mel
75 g smør eller margarine
50 g gær
1 æg
Ca. 2½ dl mælk
1 spsk. sukker (25 g)
1 tsk. salt (5 g)

12 pølser (eller 24 brunchpølser)

Pensling:
Sammenpisket æg

Lun mælken og opløs gæren heri. Tilsæt melet og de øvrige ingredienser og ælt det til dejen er glat og ensartet.

Del dejen i tre lige store dele, og form dem til kugler. Lad dem hvile et par minutter.

Rul hver dejkulge ud til en cirkel og del dem i 8 trekanter. Smør ketchup på hver trekant og læg en halv pølse (eller en brunchpølse) på den brede ende og rul dejen sammen til et horn. Lad dem hæve ca. 20 minutter. Pensl med sammenpisket æg og bag ved 220° (varmluft 200°) i ca. 10 minutter.

