

Luftige horn med eple- og vaniljefyll



Det er andre søndag i advent. Min helg har vært en salig blanding av lite søvn, sushi, skarlagensfeber, mathallen, trening, Grünerløkka og pinnekjøtt. Hva med deg?

I kveld deler jeg oppskriften på noen nydelige eplehorn. Luftige, deilig fyll og sprø mandeltopping. Trenger ikke julekaker når man kan trylle slikt opp av fryseren. ☐

Luftig lykke:

(16 stk)

75 gram smør i terninger

2,5 dl melk

1 lite egg

25 g fersk gjæreller 0,5 ts tørrgjær

75 g sukker

500 g hvetemel

2 ts kardemomme

0,5 ts salt

Fyll:

ca 8 ss eplemos eller eplesyltetøy

ca 8 ss vaniljekrem

kanel

Topping:

1 egg til pensling og 1 ss melk, pisket lett sammen

skivede mandler

perlesukker

Ha gjær, salt og melk i bakebollen og tilsett så alt unntatt smør. Elt i 10 minutter. Så har du i smøret og elter 10 minutter til (deigen skal være jevn og smidig). Hev under plast i minimum en time eller til dobbel størrelse. Finn frem to stekebrett som du dekker med bakepapir. Elt i ett minutt og ha deigen på bakebord/kjøkkenbenk. Del i to like store emner og kjevle hvert emne til en rund leiv (det kan være lurt å ha litt mel på benken så deigen ikke setter seg fast når du

kjevler den ut). Del leiven i 8 like store "pizzastykker". Smør et tynt lag med eplemos og vaniljekrem (ca 0,5 ss av hver) på hver trekant. Strø over litt kanel. Rull sammen trekantene fra den bredeste siden og inn mot det smaleste og legg med bretten ned på et bakepapirkledd stekebrett. Vri endene inn mot den ene siden så du får en halvmåne eller et horn. Gjenta. Sett ovnen på 225 grader. La hordene etterheve i ca 30 minutter. Pensle med eggblandingen og strø over mandler og perlesukker. Stek midt i ovnen i 10-12 minutter eller til hornene er gyldne og har en hul lyd når du banker på dem. Avkjøl på rist.

