

Kærnemælkshorn



20-25 stk.

500 g hvedemel

500 g smør

2 dl kærnemælk

50 g sukker

Remonce af 80 g smør og 80 g sukker

250 g marcipan

Finthakkede mandler

Perlesukker

Mel og sukker smuldres med smørret og tilsættes 2 dl kærnemælk. Saml dejen hurtigt og sæt den i køleskabet i nogle timer, gerne natten over.

Når dejen har hvilet, rulles den ud og skæres i trekanter på 15x15x10 cm og 3-4 mm i tykkelse. Læg en klat remonce og en lille klump marcipan på hver, i den brede end. Remoncen laves af lige dele sukker og blødt smør og afkøles lidt inden brug.

Så rulles trekanterne sammen til horn og der pensles med æg og drysses med hakke- de mandler og perlesukker. Bag dem ved 180° i 25 minutter, men hold øje med dem, de må ikke blive for mørke.

Kilde: Spise med Price på DR1

06.07.2012