

MARCIPANHORN

Er der noget mere lækkert end bagværk, der gemmer på en delikat overraskelse indeni? I marcipanhornene har det bløde fyld en rund sødme, som omgives af let og luftig dej. Pynt med f.eks. flormelis, perlesukker eller hakkede mandler.

•

Til

Dej

- 75 g smør
- 2 ½ dl creme fraiche 18 %
- 50 g gær
- 1 æg
- 50 g sukker
- 400 g mel
- lidt ekstra mel til udrulning

Fyld

- 100 g marcipan
- 100 g smør
- 25 g sukker

Pynt

- æg til pensling
- lidt flormelis

Smelt smørret.

Hæld det i en skål og bland creme fraiche i. Opløs gæren i blandingen.

Kom æg og sukker i og miks det sammen.

Kom mel i og ælt dejen igennem til den ikke længere klister. Det er altid en god ide at tage lidt mel ad gangen, da fugtigheden i melet kan svinge, og det er afgørende for, hvor meget, der helt præcis skal i dejen.

Del dejen i tre lige store dele.

Rul hver del ud i en cirkel med en diameter på ca. 28 cm.

Skær hver cirkel ud i 8 lige store trekanter.

Bland marcipan, smør og sukker sammen til

fyld. Hvis marcipanen og smørret er meget hårdt, kan det rives på et rivejern. Så er det efterfølgende nemt at blande sammen.

Kom lidt fyld på hver trekant.

Rul hornene sammen fra den brede ende ned mod spidsen.

Sæt dem, med spidsen nedad, på en bageplade.

Lad dem hæve tildækket i ca. en time. Den lange hævetid gør, at fyldet ikke så let flyder ud under bagningen.



Pensel hornene med sammenpisket æg og bag dem ved 200 grader i ca. 10 min.

Inden servering sigtes lidt flormelis over marcipanhornene.

Man kan selvfølgelig pynte dem på andre måder fx med glasur eller drysse dem med lidt hakkede mandler og perlesukker inden bagningen.

Tip: Dejen kan formes til boller med det samme fyld, og så har man en fastelavnsbolle.