

Horn

30

g

gæ

r

5

dl

va

nd

2

sp

sk

su

kk

er



1 tsk salt

1 kg mel

$\frac{1}{2}$ dl olie

Ingredienserne æltes sammen og hæver i ca. 30 minutter.

Ca 200 g hvidløgsost

æg eller fløde til pensling

nigellafrø (jomfru i det grønne)

Rul dejen ud og del den i 2 stykker på langs.

Del hvert stykke i 5 – 6 trekanter. Smør dem med hvidløgsost. Rul dem sammen mod

spidsen og form dem til horn. Læg hornene på en plade med bagepapir med spidsen nedad,

pensl med æg og drys nigellafrø på. Bag dem på midterrillen i 15 -20 minutter ved 200 grader.