

## Mandelhorn

16 stk.

100 g smør

1½ dl fløde 13 eller mælk

25 g gær

1½ spsk. sukker

¼ tsk. groft salt

1 æg

ca 300 g hvedemel (5 dl)

**Fyld:** Remonce af

50 g søde mandler (smuttet)

5 stk. bitre mandler (smuttet)

50 g blødt smør

50 g lys farin

1 tsk. vanille

Det hele blandes sammen.

**Pensling:** Sammenpisket æg

**Pynt:** Snittede mandler (smuttet)

Smelt smørret og tilsæt fløden. Smuldr gæren i en skål og rør den ud med væsken.

Tilsæt sukker, salt, æg og mel (hold lidt af melet tilbage). Slå dejen godt igennem og tilsæt resten af melet.

Lad dejen hæve et lunt sted ca. 40-60 min.

Del dejen i 2 kugler, der hver rulles ud til en cirkel, som deles i 8 trekanter.

Læg lidt remonce på hver trekant og tril dem til horn. Lad dem efterhæve 20-30 min.

Pensel hornene og pynt dem med mandelsnitter.

Bag dem ca. 15 min ved 200°.

**Tip:** Kan også fylde med Nutella i stedet for remonce.