

Mumie pølsehorn

Opskrift til 20 mumier

Ingredienser

- 25 g gær
- 3,5 dl mælk
- 2 tsk. salt
- 90 g smør (blødt eller smeltet)
- 2 spsk. sukker
- 1 æg
- 650 g mel
- 10 store pølser eller 20 mindre pølser
- 1 æg til pensling
- Sukkerøjne

Sådan gør du

1. Kom mælk og smør i en gryde og varm det kort, så det bliver lunt. Får du det varmet for meget, så vent på det køler lidt ned igen.
2. Smuldr gær ned i en skål, jeg bruger en røremaskine til at røre dejen – og kom mælk og smeltet smør ned til gæret.
3. Kom salt og sukker ved samt et æg og rør det sammen
4. Kom melet ved. Ælt godt til dejen slipper kanterne. På røremaskinen små 10 minutter.
5. Kom et stykke film eller en frysepose man klipper op hen over skålen, samt et viskestykke.
6. Lad dejen hæve i 1-1,5 time, til den er hævet flot op.
7. Når den er hævet, rulles den ud i en rektangel på et meldrysset bord. Skær 20 strimler af dejen (skær på den korte led, så dejstrimlerne ikke bliver for lange).
8. Skær evt. pølserne over, så de passer i størrelsen til dine pølsehorn.
9. Rul dejstrimlerne lidt tilfældigt rundt om pølserne, så det kommer til at ligne mumier. Tænk evt. gerne over allerede nu, at der skal være "hul" til et par øjne, når pølsehornene er færdige.
10. Læg pølsehornene på en bageplade beklædt med bagepapir. Sørg for at "snippen" på dejen vender nedad, så den ikke stikker af under bagningen.
11. Tænd ovnen på 200 grader. Lad pølsehornene efterhæve i en lille halv times tid, indtil ovnen er varm.
12. Pensl med et sammenpisket æg. Bag pølsehornene i 15-17 minutters tid.
13. Lad pølsehornene køle helt ned, inden du sætter sukkerøjne på. Her fungerede det faktisk bedst bare at sætte øjnene i spænd mellem nogle af de bagte dejstrimler, men du kan også "lime" øjnene fast med lidt glasur.