



BØRN MED MÆLKEALLERGI

Giv dit barn en god hverdag

PØLSEHORN

INGREDIENSER:

Ca. 25 små horn

25 g gær

2 ½ dl risdrik

25 g margarine (mælkefri)

1 tsk. sukker

1 tsk. salt

Ca. 400 g hvedemel

1 pk. cocktailpølser

Æg til pensling



SÅDAN GØR DU:

Tænd ovnen på 200 grader, eller 180 grader varmluftsovn.

Smelt margarinen i en gryde og tilsæt risdrikken – pas på det ikke bliver for varmt.

Hældes i en skål og når det er fingervarmt udrøres gæren heri. Tilsæt sukker, salt og hvedemel og ælt godt. Hæver tildækket et lunt sted i ca. 1 time.

Ælt herefter dejen godt igennem på et meldrysset bord. Skær dejen ud til 25 klumper og rul hver klump til en lille pølse. Sno dejen omkring en cocktailpølse (ligesom snobrød). Sørg for at enderne er "hæftet" godt til, ellers snor de sig op under bagning.

Pølsehornene lægges på bageplade med bagepapir og efterhæver i ca. 15 min. Pensles herefter med sammenpisket æg og sættes i forvarmet ovn, hvor de bages i ca. 10 min.

Pølsehornene kan sagtens fryses til senere brug.