

Pølsehorn 24 stk.

500 g. Hvedemel
150 g. Smør eller margarine (1½ dl flydende margarine)
75 g. Gær
2½ dl. Mælk
1 spsk. Sukker
1 tsk. Salt

Fyld

1 dl. Tomatketchup
1 pakke Pølser

1. Lun mælken og opløs gæren heri.
Tilsæt melet og de øvrige ingredienser i, og ælt dejen til dejen er glat og ensartet.
2. Del dejen i 3 lige store dele, og form dem til kugler.
Lad dem hvile et par minutter.
3. Fyld:
Rul hver dejkugle ud til en cirkel og del dem i 8 trekanter.
Smør ketchup på hver trekant og læg en halv pølse (eller en brunch-pølse) på den brede ende og rul den sammen til et horn.
4. Lad dem hæve ca. 20 minutter.
5. Pensling: Sammenpisket æg
6. Bagetid: Ca. 10 minutter på midterste rille i en 250 °C (varmluft 230 °C) forvarmet ovn