



Semmelhorn

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **90 min** Portioner: **20st**

Vettedeg med kardemumma rullas i längder och viras runt strutar gjorda av aluminiumfolie. Efter gräddning blir det söta små horn som fylls med mandelmassa och vispad grädde ? alltså Semmelhorn! Jag brukar oftast hålla mig till vanliga semlor men i år är jag sugen på att testa lite nya idéer.

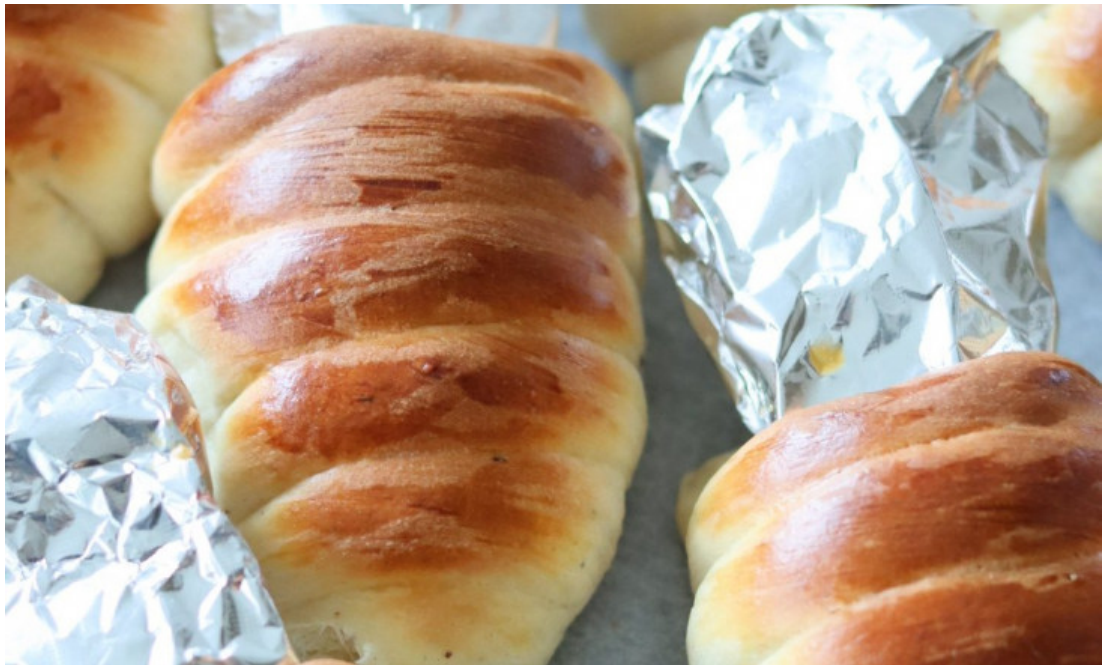
Jag har bakat på dinkelmjöl men det går bra att byta ut mot vanligt vetemjöl. Eventuellt kan mängden behöva justeras, olika sorters mjöl suger åt sig olika mängd vätska. Tänk på att inte tillsätta för mycket mjöl, degen ska kännas ganska vek. Fördegen sätts dagen innan, detta gör hornen extra mjuka och fina. Har man bråttom kan man öka på jästmängden till det dubbla och låta fördegen vila endast 1 timme i rumstemperatur, istället för över natten i kylskåp.

Tips! Fyll hornen med något annat om du inte är så förtjust i semlor ? sylt och grädde eller kanske en god chokladmousse!



Hornen går utmärkt att frysa in ? ta fram efterhand och fyll med mandelmassa och grädde!









INGREDIENSER

ca 20 horn

Fördeg, dag 1

2,5 dl kall mjölk

12.5 g (1/4 paket) jäst

275 g (drygt 4,5 dl) siktat dinkelmjöl

Deg, dag 2

ca 250 g (ca 4,5 dl) siktat dinkelmjöl

100 g smör, rumsvarmt

1 st ägg, rumsvarmt

90 g (1 dl) strösocker



1 tsk salt
2 tsk kardemumma, nystött

Till pensling

1 st ägg
1 msk vatten
1 krm salt

Fyllning

300 g mandelmassa
ca 3 msk mjölk eller grädde
50 g rostad mandel, hackad
1 krm vaniljpulver
ca 5 dl vispgrädde
1 msk florsocker

GÖR SÅ HÄR

- 1** Fördeg, dag 1 Lös upp jästen i mjölken. Tillsätt mjölet och blanda till en jämn deg. Plasta bunken och låt den stå i kylskåp över natten (ca 12 timmar brukar vara lagom, men uppemot 1 dygn går också bra).
- 2** Deg, dag 21. Tillsätt övriga ingredienser och kör degen i maskin ca 10 minuter. Degen ska blir blank och elastisk och släppa från bunkens kant.2. Låt degen vila övertäckt i bunken 20-30 minuter. Förbered under tiden små strutar gjorda av aluminiumfolie (lagom längd ca 10-15 cm).3. Skrapa ut degen på ett lätt mjölat bakbord. Dela degen i 20 lika stora bitar (ca 50 g/bit). Forma bitarna till bollar och låt vila en liten stund på bordet. Rulla sedan ut dem till smala längder, 40-50 cm långa. Vira försiktigt längderna runt aluminiumstrutarna. Låt dem jäsa på plåt under plast eller bakduk, ca 1-2 timmar, till dubbel storlek.4. Värm ugnen till 200 grader. Rör ihop 1 ägg med en skvätt vatten och en nypa salt, pensla hornen försiktigt. Grädda hornen 7-9 minuter eller tills de fått fin färg.5. Låt hornen svalna och lossa dem sedan försiktigt från strutarna.
- 3** Fyllning 1. Riv mandelmassan grovt eller dela den i mindre bitar. Rör ihop den med mjölk eller grädde till lagom konsistens. Blanda ner hackad mandel och vaniljpulver.2. Vispa grädden fluffig, inte för hårt. Söta den lätt med lite florsocker.3. Fyll hornen med mandelfyllning och vispad grädde i lagom mängd. Använd helst spritspåsar för att få till det snyggt.4. Pudra semmelhornen med florsocker ? servera direkt!