



Selber backen schmeckt nicht nur viel besser, sondern auch der Duft, die Stimmung und die Vorfreude verbreiten Glücksgefühle, Harmonie und Hyggeligkeit im Haus.

Dänische Pølsehorn (Würstchen im Teigmantel)

Der absolute Liebling meiner Kinder, und im Übrigen können die Großen auch nie die Finger von ihnen lassen, sind dänische Pølsehorn. Bei jeder Geburtstagsfeier gehören sie einfach mit auf die Kaffeetafel, werden aber auch gerne als Snack zwischendurch oder in der Brotdose mit in den Kindergarten, oder zur Schule genommen. Am besten schmecken sie, wenn sie ganz frisch aus dem Ofen kommen. Ich mache immer gleich größere Mengen und friere sie dann portionsweise ein. Bei Bedarf werden die Pølsehorn dann einfach frisch aufgebacken. Tiefgefroren kommen sie in den vorgeheizten Backofen bei 200° Grad Ober/Unterhitze, und in ca. 10-12 min. sind sie fertig.

Rezept Pølsehorn (Großfamilienportion)

(ca. 32 Stck.)

Für den Hefeteig:

1 kg Weizen- oder Dinkelmehl

500 ml lauwarmes Wasser

100 gr. zimmerwarme Butter

50 gr. Zucker

50 gr. Frische Hefe

1 Ei

½ TL Salz

1 TL Kardamom

Für die Füllung:

Tomatenketchup

16 Würstchen (frisch oder aus dem Glas)

Topping:

Milch zum Bepinseln

Wahlweise Sesam, Chiasamen, Mohn, Sonnenblumenkerne

Zubereitung:

1. Als erstes bereitest Du den **Hefeteig** zu. Löse die Hefe im lauwarmen Wasser (ca. 30° Grad) auf.
2. Vermische alle restlichen Zutaten miteinander und gebe nach und nach das Hefewasser zum Teig und knete ordentlich lange durch. Der Teig sollte eine leicht klebrige Konsistenz haben. Stelle den Teig zugedeckt an einen warmen Ort und lasse ihn mindestens 30 min aufgehen.
3. Schneide alle Würstchen in zwei Teile
4. Jetzt den Teig noch mal durchkneten und in vier gleichgroße Kugeln formen. Rolle eine Kugel nach der anderen zu einem dünnen runden Teig aus, als wenn du eine Pizza belegen wolltest. Die ausgerollte, runde Teigplatte teilst du mit dem Messer in acht Stücke. An den äußeren Rand streichst du eine gute Portion Ketchup auf, und legst darauf das Würstchen. Den überstehenden Teig an den Enden des Würstchens schlägst Du ein und rollst vom äußeren Rand zur Spitze das Hörnchen.
5. Die fertig gerollten Pølsehorn legst Du auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech, dort sollten sie noch mal 30 min. zugedeckt Ruhen.
6. Bestreiche die Pølsehorn mit Milch und streue dann einen Belag drauf wenn Du magst.
7. Schiebe sie in den vorgewärmten Ofen bei 200° Grad Ober-Unterhitze und backe sie 10-12 min. Wir lieben Sie einfach wenn sie ein bisschen gebräunt sind und lassen sie gerne noch 1 min länger im Ofen.

Guten Appetit und viel Freude beim Ausprobieren.