

## SKINKEHORN MED OST



ca. 32 stk.

1 dl vand  
75 g smør  
1 dl creme fraiche 18%  
25 g gær  
½ tsk. salt  
1 æg  
ca. 400 g hvedemel  
æg til pensling

100 g flødeost naturel  
2 spsk. klippet purløg  
100 g hakket skinke  
lidt salt og chilipeber

Varm vand og smør til smørret er smeltet.  
Bland med kold creme fraiche og afkøl til lunkent.  
Opløs gæren i en lille smule af væden og hæld det sammen med det øvrige.  
Tilsæt salt og rør ægget i.  
Tilsæt så meget mel som dejen kan tage og ælt til en blød og smidig dej.  
Lad dejen hæve ½ time.  
Rør osten med purløg og krydderier og tilsæt finthakket skinke.  
Rul dejen ud, skær den i firkanter, læg lidt fyld på midten og rul sammen på skrå.  
Efterhæv 10 min., pensl med æg og bag på næstøverste rille ca. 15 min. ved 210°.

**Tilbehør: løse ris, kartoffelgratin**