

## Kanelhorn

ca. 12-13 stks.  
250 g mel  
2 tsk bagepulver  
1 spsk sukker  
100 g smør eller margarine  
1 1/4 dl mælk

Fyld:

100 g smør eller margarine  
6 spsk blandet kanelsukker(sukker/kanel)

1 æg til pensling og flormelis til glasur.

Bland mel, bagepulver og sukker. Smuldr fedtstoffet i og bland mælken i og saml dejen. Del evt. dejen og rul den ud. Skær den ud i lidt lange trekanter og kom en god klat kanelsmør på den brede ende. Rul trekanten sammen - tryk evt. lidt omkring fyldet i "første rul". Læg hornene med spidsen nedad så de ikke ruller op. Pensl med æg.  
Bagetid ca. 15 min. ved 200 grader.  
Pyntes med glasur, men det kan undlades

