



Hozzávalók:

32 dkg finomliszt (a fele rétesliszt is lehet),
7 dkg vaj vagy sütőmargarin, 1 púpozott
evőkanál kristálycukor, csipetnyi só, 4
tojássárgája, 1-1 evőkanál rum és tejföl
a töltelékhez:

25 dkg tehéntúró, 1 evőkanál tejföl, 2
evőkanál porcukor, 1-2 evőkanál mazsola
a nyújtáshoz:

egy kevés finomliszt

a sütéshez:

bő olaj

a tetejére:

2 evőkanál vaníliás porcukor

a tálaláshoz:

20-25 dkg sárgabarack-, meggy- vagy szamócalekvár (lehet a többi féle is)

1. A lisztet a vajjal elmorzsoljuk, majd a többi hozzávalóval rugalmas, könnyen kezelhető tésztává gyúrjuk, ehhez ha kell, még egy kevés rumot gyúrunk bele. Két részre osztjuk és letakarva, hűtőszekrényben legalább 1 órán át pihentetjük.
2. A töltelékhez a túróát áttörjük, majd a tejföllel, a porcukorral és a mazsolával összekeverjük.
3. Az egyik tésztát enyhén beliszteztetett gyúródeszkán 30×40 centisre, 2 milliméter (azaz késfok) vastagságúra nyújtjuk és a töltelékből 12 kis halmot púpozunk rá, egymástól egyenlő távolságban. A másik tésztalapot ugyanekkorára nyújtjuk, a túróval megrakottra illesztjük, a tészták találkozásánál és a töltelékek között jól lenyomjuk. Ezután derelyemetszővel vagy késsel 10×10 centis darabokra vágjuk.
4. Amikor az összes tésztát előkészítettük, egy nagyobbacska lábasba kb. kétujjnyi olajat töltünk, és megforrósítjuk. A fánkokat közepes lángon, oldalanként kb. 3-3 perc alatt pirosasra sütjük benne, végül konyhai papírtörlőre szedve lecsöpögtetjük. Vaníliás porcukorral meghintve, megforrósított lekvárral körülöntve tálaljuk.

6 főre (12 darab)

Elkészítési idő: 40 perc + pihentetés

Egy adag (lekvár nélkül): 408 kcal