



Hozzávalók:

50 dkg finomliszt, 2,5 dl tej, 8 dkg kristálycukor, 3 dkg élesztő, 5 dkg vaj, 2 tojás, 5 dkg marcipán, 1 csapott mokkáskanál só

a bevonathoz (glazúrhoz):

1 tojásfehérje, 2 evőkanál rum, 10 dkg porcukor, 5 dkg apróra vágott mandula

a sütéshez: bő olaj

1. A lisztet egy nagy tálba szitáljuk, a közepét kimélyítjük. A meglangyosított tejet ebbe az üregbe öntjük, 1 kiskanálnyi cukrot beleszórunk, az élesztőt belemorzsoljuk, éppen csak elkeverjük a tejjel és meleg helyen 10-15 percre félretesszük, hogy az élesztő elkezdhessen dolgozni, fölfusson.
2. A vajat langyosra (nem melegre) fölolvasztjuk. A tojásokat a többi cukorral, az apróra reszelt marcipánnal és a sóval nagyon alaposan kikeverjük, ezt elektromos habverővel a legkönnyebb. A tejes élesztőhöz kanalazzuk és elkezdjük dagasztani, közben beledolgozzuk a vajat is. Tiszta konyharuhával letakarva, meleg helyen 30-40 percen át kelesztjük.
3. Enyhén meglisztezett gyúrolapon a kisujjnyinál kicsit vékonyabbra nyújtjuk, majd egy kb. 6 centi átmérőjű pogácsaszaggatóval kiszaggatjuk. A fánkok közepét az ujjunkkal átszúrjuk és a tésztát megforgatjuk az ujjunkon, hogy a közepükön a lyuk megmaradjon. Továbbra is meleg helyen, letakarva 15-20 percig kelesztjük.
4. Bő, jó közepesen forró olajban az első oldalán kb. 2 percig, majd megfordítva még kb. 1,5 percig sütjük. konyhai papírtörlőre szedve lecsöpögtetjük.
5. A bevonathoz (glazúrhoz) a tojásfehérjét a rummal meg a porcukorral jól kikeverjük, majd a még langyos fánkokat belemártjuk. Megszórjuk az előzőleg kissé megpirított mandulával, de kerülhet rá durvára vágott piritott tökmag vagy kis kockákra vágott csokoládé is.

8 főre

Elkészítési idő: 1 óra + kelesztés

Egy adag: 511 kcal