

Cigenudli - készítette a Fánkos Páros (Eke József és Halász Judit) -
Csömör



Hozzávalók:

1 kg rétesliszt (grízes liszt), 5 dkg élesztő,
6 dl tej, 5 dkg vaj, 5 tojássárgája, 1
kiskanál só, 1 citrom reszelt héja, 50 dkg
tehéntúró, 10 dkg mazsola, 1 evőkanál
rum, maréknyi (4 evőkanál) kristálycukor,
kb. 1 dl langyos tejszín, 1 tojásfehérje
a formáláshoz:

finomliszt

a sütéshez:

bő zsír vagy olaj

a tálaláshoz:

vaníliás porcukor

1. A lisztet egy nagy tálba szitáljuk, a közepét kimélyítjük, az élesztőt az üregbe morzsoljuk. 1 decinyi langyos tejet öntünk rá, egy kevés lisztet is hozzákavarva összeforgatjuk. Meleg helyen 10-15 percre félretesszük, hogy az élesztő elkezdhesse dolgozni, fölfusson.
2. A vajat fölolvastjuk, a többi langyos tejben elkeverjük. Az előzőekre öntjük, a tojássárgáját, a sót, a citromhéjat hozzáadjuk és elkezdjük bedagasztani. A túró krumplinyomón át hozzáadjuk, a mazsolával, a rummal, a cukorral ízesítjük. Annyi tejszínnel dolgozzuk össze, hogy lágy kelt tészta legyen belőle. A tojásfehérjét kemény habbá verjük, a tésztába dolgozzuk. Tiszta konyharuhával letakarva, meleg helyen kelesztjük 1,5-2 órán át.
3. Ezután egy evőkanállal enyhén meglisztezett gyúrólapra szaggatjuk, a kis téstadarabokat egyenként kissé meggömbölygetjük, majd kifli formájúra hajlítjuk. Továbbra is meleg helyen, konyharuhával letakarva - különben a kiflik teteje bekeményedik! - újabb kb. 1 órán át kelesztjük.
4. Végül bő, közepesen forró olajban kb. 4 perc alatt megsütjük, félidőben megforgatjuk. Ha ügyesen dolgoztunk, lesz egy kis szalag a közepükön, pont úgy, mint a farsangi fánknál. Konyhai papírtörőre szedve lecsöpögtetjük, majd azon melegében vaníliás porcukorban megforgatjuk.

kb. 25 adag

Elkészítési idő: bő 1 óra + 2,5 óra kelesztés

Egy adag: 290 kcal