



Hozzávalók:

8 kissé szikkadt kifli, 30 dkg kemény lekvár, 2 evőkanál kristálycukor (barna cukor is lehet), 4 dl tej (esetleg fehérbor), 10 dkg finomliszt (Graham-liszt vagy tönkölyliszt is lehet), 3 tojás a sütéshez:

bőven olaj

a tetejére:

vaníliás porcukor

1. A kifliket - miután héjukat lereszeltük - keresztben kettévágjuk. Belsejüket egészben kikaparjuk, üregüket lekvárral megtöltjük, majd a kivájt részt visszanyomkodjuk.
2. Ezután cukros tejbe vagy borba áztatjuk 0,5-1 percre, hogy kissé felpuhuljon, majd lekvárral megkenve két-két felet egymáshoz illesztve összeragasztunk; így visszanyeri eredeti formáját.
3. A lisztben, a felvert tojásban és a lereszelt morzsában megforgatva bundázzuk, végül bő, forró olajban kb. 3 perc alatt ropogós pirosasra megsütjük.
4. Jól lecsöpögtetve, vaníliás porcukorral meghintve azonnal tálaljuk.

4 főre

Elkészítési idő: 35 perc

Egy adag: 697 kcal