



Hozzávalók:

4 tojás, csipet só, 4 evőkanál kristálycukor,
16 evőkanál finomliszt, 2 dl tej

a sütéshez:

bő olaj

a gyümölcsöntethez:

25 dkg fagyasztott málna (idényben friss),
1 evőkanál porcukor, 1-2 dl 100%-os
almalé

1. A tojást a sóval és a cukorral egy tálba tesszük, pár perc alatt habosra keverjük. A lisztet és a tejet hozzáadjuk, simára dolgozzuk.
2. Kiválasztunk egy habzsákba illő olyan sima csövet, amelyiknek kb. 1 centis a nyílása, majd bele is tesszük a habzsákba, amit azután a masszával megtöltünk.
3. Egy széles, magas falú serpenyőben kb. 3 deci olajat megforrósítunk. A habzsákból, csigavonalban szűk tenyérszerű fánkokat nyomunk belőle. Ezt úgy a legkönnyebb, ha közben a tészta tekeredését egy evőkanállal segítjük. 2-3 perc alatt aranybarnára sütjük, majd konyhai papírtörlőre szedve lecsöpögtetjük. Ebből a mennyiségből 8 nagy fánk lesz.
4. Az öntethez a fölengedett málnát a porcukorral és az almalével turmixoljuk, lábasba töltjük, megmelegítjük. Tálaláskor ezt a gyümölcsöntetet tányérokra locsoljuk, a fánkokat rárakjuk és azonnal tálaljuk, mert frissen a legfinomabb.

4 főre

Elkészítési idő: 50 perc

Egy adag: 547 kcal