

## Farsangi fánk

### Hozzávalók:

- 50 dkg finomliszt
- 3 dl tej
- 4 tojássárgája
- 6 dkg vaj
- 3 dkg élesztő
- 3 dkg kristálycukor
- 1 csomag vaníliáscukor
- 4 cl rum
- 1 citrom
- csipet só
- 10 dkg porcukor
- 20 dkg sárgabaracklekvár
- 1 l étolaj

### Elkészítése:

A lisztet átszitáljuk. Langyos cukros tejben felfuttatjuk az élesztőt.

A liszthez hozzáadjuk a tojások sárgáját, a reszelt citromhéjat, vaníliáscukrot, rumot és a sót, majd összegyúrjuk a felfuttatott élesztővel.

Hozzáadjuk a felolvasztott vajat, összedolgozzuk vele.

Letakarva, meleg helyen 50 percig kelesztjük.

Miután megkelt, lisztezett munkalapon 1–1,5 cm vastagságúra nyújtjuk, fánkzsaggatóval kiszaggatjuk, és letakarjuk. Még 15 percig pihentetjük.

Egy megfelelő mélységű edényben étolajat hevítünk (bő zsiradékban sütjük). A fánkok közepét benyomkodjuk, majd kis adagokban lyukas oldalukkal lefelé sütni kezdjük; lefedjük. Ha megsült az egyik felük, megforgatjuk, másik oldalukat tovább sütjük – így lesz szalagos a fánk.

Lecsöpögtetjük; tálaláskor sárgabaracklekvárral, porcukorral meghintve kínáljuk.

**Séfünk tippje:** A fánk tésztájába áttört túrót is keverhetünk.