



Fánk 13. - bécsi, lekvárral töltött

NS



8 adag

Előkészítés: 30 perc

Sütés: 4 perc

Összesen: 34 perc

Hozzávalók

- 50 dkg finomliszt
- 8 dkg cukor
- 4 dkg friss élesztő
- 8 dkg vaj
- 0.5 dkg só
- 1 db tojás
- 3 db tojássárgája
- 2.5 dl tej
- 1 ek rum
- 1 csomag vaníliás cukor
- 1 citromból nyert citromhéj
- 15 dkg sárgabaracklekvár
- 5 dl napraforgó olaj (a sütéshez)
- 1 ek porcukor (a szóráshoz)

Elkészítés

1. A lisztet egy tálba tesszük, a tej felében feloldjuk az élesztőt. A liszt közepébe mélyedést vájunk, s ebbe öntjük az élesztős tejet. Ebből kevés liszttel puha kovászt készítünk, majd letakarva, meleg helyen 20 percig pihentetjük.
2. Közben a maradék tejben feloldjuk a kristálycukrot, a vajat, a sót, a vaníliás cukrot és a rumot. Amikor a kovász felületén széles repedések keletkeznek, mindezeket összedolgozzuk a citromhéjjal, a tojással és a tojássárgákkal együtt, s az így kapott kelt tésztát fakanállal addig verjük, míg selymesen fényes lesz, s hólyagokat vet.
3. Ekkor letakarva meleg helyen 30 percig kelesztjük.
4. A megkelt tésztát belisztezett deszkán kb. kisujjnyi vastagságúra nyújtjuk, és a lisztet lesöpörjük. A tészta egyik felére egy nagyobb (7 cm-es átmérőjű) szaggatóval köröket jelölünk. A tészta másik feléből ugyanezzel a szaggatóval ki is vágjuk az ugyanekkora köröket.
5. Ekkor a bejelölt körök közepére egy-egy teáskanál sárgabaracklekvárt teszünk, erre pedig egy-egy kivágott tésztakarikát. A széleket jól összenyomkodjuk, majd egy kisebb (6 cm átmérőjű) tésztakiszűrővel végleg kivágjuk az összeragasztott fánkokat. Ezt az eljárást addig ismételjük, amíg a tészta el nem fogy.
6. Ekkor az összeragasztott fánkokat felső oldalukkal lefelé belisztezett ruhára tesszük, és letakarva addig kelesztjük, míg egyharmadukkal meg nem nőnek.
7. Eközben felforrósítjuk a zsíradékot a megfelelő hőmérsékletre (mikor a zsírba cseppentett víz hangosan sistereg), és beletesszük a fánkokat, kb. 2 perc múlva óvatosan megfordítjuk, s a másik oldalukat ugyanennyi ideig sütjük. Ezután lyukas kanállal kiszedve rácson lecsepegtetjük. 25-30 darabot ad ki.
8. Tálalás előtt porcukorral meghintjük.