



## FÁNK

### HOZZÁVALÓK

- 250 g tej
- 4 tojássárgája
- 25 g friss élesztő morzsolva
- 70 g cukor
- 80 g vaj, darabolva
- 500 g liszt
- 2 csipet só
- 20 g rum
- sárgabaracklekvár, ízlés szerint
- olaj a sütéshez
- porcukor

### HASZNOS ESZKÖZ

- sodrófa

### ELKÉSZÍTÉS

1. Tegye a tejet, az élesztőt, a cukrot, a tojássárgáját, a vajat a keverőedénybe, és melegítse **1p/37°C/3-as fokozaton**.
2. Adja hozzá a lisztet, a sót, a rumot, és dagassza **4p/↓ fokozaton**.
3. Hagyja a tésztát a keverőedényben a duplájára kelni.
4. Lisztes felületen nyújtsa a tésztát 1 cm vastagságúra. Fánkzsagatóval (kb. 8 cm Ø) szaggassa ki a tésztát, majd tegyen 1 tk sárgabarack lekvárt mindegyik korong közepére. Formázzon labdákat belőle, és győződjön meg róla, hogy a tészta nem nyílik szét.
5. Forrósítson olajat egy lábasban. Süsse a fánkokat mindkét oldalukon arany-barnára, majd konyhai papírtörlőn csepegtesse le.
6. Szórja meg a fánkokat porcukorral és tálalja.

### VARIÁCIÓK

- **Bajor fánk:** nyújtsa a megkelt tésztát 2 cm vastagságúra, szaggassa ki, majd egy kiskanállal, vagy ujjal nyomjon mélyedést a tésztába. Sütés után tegyen lekvárt a mélyedésekbe.



Elkészítés  
20 perc



Teljes idő  
1 óra 30 perc



Nehézségi fok  
közepes



Adag  
32 darab