

Csörögefánk

Hozzávalók:

- 40 dkg finomliszt
- fél csomag sütőpor
- 1 mokkáskanál szódbikarbóna
- 1 csomag vaníliás cukor
- 2 tojás
- 2 cl rum
- 3 evőkanál tejföl
- 5 dkg kristálycukor
- 10 dkg margarin
- 10 dkg porcukor
- 20 dkg sárgabaracklekvár
- 2 cl barackpálinka
- só
- 1 l étolaj

Elkészítése:

A lisztet átszitáljuk. Hozzáadjuk a sütőport, a szódbikarbónát, sót, vaníliás cukrot, és alaposan elkeverjük.

Belemorzsoljuk a margarint, hozzáadjuk a tojásokat, a tejfölt, rumot, cukrot, és összegyúrjuk.

Lisztezett munkalapon fél centi vékonyra nyújtjuk, majd derelyevágóval rombuszokat vágunk belőle.

Serpenyőben felhevített olajban ropógosra sütjük.

Tálaláskor porcukorral meghintjük és barackpálinkával kikevert baracklekvárral kínáljuk.

Séfünk tippje: Farsang idején álarcokat is vágunk belőle.