

## Dél-Tiroli mákos fánkocska

Hozzávalók 40db fánkhoz:

Tészta:	-500g liszt
	-60ml tej
	-60ml olaj
	-60ml víz
	-1 evőkanál rum
	-1 evőkanál cukor
	-2db tojás sárga
	-1db tojás
	-1 csipet só
Töltelék:	-200ml víz
	-250g cukor
	-250g darált mák
	-1 evőkanál méz
	-1db citrom reszelt héja
	-½ teáskanál fahéj
	-1 csomag vaníliás cukor
	-evőkanál rum

Elkészítés:

A tészta hozzátevéit össze gyúrjuk , majd 20 percig pihentetjük letakarva.

A cukorból és a vízből cukorszirupot főzünk , majd ráöntjük a többi alapanyagra majd jól összekeverjük. Hagyjuk kihűlni. Tésztát rétestészta vastagságúra nyújtjuk. A töltelékkel halmokba rákanalazzuk , tésztával lefedjük . Majd 5x5 cm-s kockákra vágjuk derelye metszővel.190-200 fokos bő olajba kisütjük.

Porcukorral meghintve tálaljuk.