

## **SZALAGOS FÁNK**

Beküldő: Németh Lászlóné

Hozzávalók:

50 dkg liszt

5 dkg porcukor

2 dkg élesztő

5 dkg vaj

2 db tojássárga

2 evőkanál rum

citromhéj

késhegynyi só

tej kb. 4-5 dl tej

### **Elkészítés:**

Az élesztőt kevés tejben és cukorban felfuttatjuk. A lisztet tojássárgájával, a vaníliás cukorral, a maradék cukorral, a rummal, a citromhéjjal jól összekeverjük, majd a felfuttatott élesztőt is hozzáöntjük.

Annyi langyos tejjel amennyit felvesz, összedagasztjuk. Ha hólyagos hozzáöntjük a langyos vajat. Meleg helyen duplájára kelesztjük. Ha megkelt gyengén lisztezett deszkán hüvelykujjnyira nyújtjuk.

Kiszaggatjuk még kb. negyedórát kelesztjük. Forró olajban forgatva kisütjük.