



Fánkók.

28-féle fánkók receptjeinek bármelyike a szótárszerű abc-rend alapján könnyen megtalálható.

1. Alma-fánk.

Hozzávalók: Omlós tészta; almalekvár, tojás sárgája. Az omlós tésztából kerek lepénykéket vágunk ki, megtöltjük ezeknek almalekvárral, a szélét tojás sárgájával bekenjük és a lepénykéket össze. Ezután a fánkocskákat bekenjük tojás sárgájával és a sütés után uk puncs-mázzal.

2. Anizsos fánkocskák.

Hozzávalók: 42 gr. vaj, 6 tojás sárgája, 4 evőkanál élesztő, kevés kor, liszt és só. Ezekből a hozzávalókból könnyű tésztát gyúrunk, jól átdolgozzuk és meggyük. Ha megkelt, kanállal egy vajas sütőpléhre apró dombocskákat, meghintjük gorombára tört cukor- és anizs-keverékkel és megsütjük.

3. Apáca-fánk.

Hozzávalók: Tészta: 1 tojás, liszt, tej, só, egy darabka vaj. Töltelék: 4 deciliter méz, 4 decil. fekete száraz kenyérmorzsa, kevés fahéj, szeg.

A tésztához valókból közönséges tésztát gyúrunk, két egyenlő részre és lepényre nyújtjuk. A mézet felforralva a kenyérmorzsaóra öntjük, és szegfűszeget teszünk hozzá és egy pár órán át állani hagyjuk. Ebből kisújjnyi nagyságú gömböcskéket formálunk, egymástól bizonyos távolságra az egyik lepényre rakjuk, a másikat pedig ráborítjuk. A gömböcskéket szaggatóval körül kivágjuk, sütőpléhre rakjuk és lassú tűznél világosra sütjük.

4. Apáca-fánkocskák.

Hozzávalók: Tészta: 125 gr. liszt, 60 gr. porcukor, 1 nagy darab csokoládé, 2 tojás fehérje. Töltelék: 1½ liter méz, 60 gr. szegfűbors, fahéj és 8 gr. gyömbér.

A mézet felolvasztjuk, hogy szálát eresszen, betesszük egy köedénybe és meleg, belehintjük a fűszereket; ha kihűlt, lekötjük az edényt és 3 napig hagyjuk. Ezután megreszeljük a mézeskalácsot, belékavarjuk a mézbe és 10 napig hagyjuk állani. Most a liszt, cukor és 2 tojás fehérjéből tésztát gyúrunk (ha nem nyúlik jól, még egy kevés tojás fehérjét vegyünk hozzá), majd egész vékonyra és a mézes tömegből diónagyságú golyócskákat formálunk, ezekkel a tésztával felét kirakjuk, ráborítjuk a másik felét és derelye-lyűvel kis fánkocskákat vágunk ki belőle. A sütőpléhet behintjük liszttel, erre a mellé rakjuk a fánkocskákat és nagyon gyöngye tűznél világossárgára sütjük. A konyhából, igen jó, tápláló és tartós.)

5. Bécsi fánk.

Hozzávalók: 280 gr. cukor, 280 gr. liszt, 16 tojás. Keverjük a cukrot a 16 tojás sárgájával habosra, azután vegyítsük belé a lisztet és vigyázva a 16 tojás fehérjéből vert kemény habot. Ebből a tömegből papirosra vagy sütőpléhre formáljunk magas kerek, 3–4 cm. átmérőjű lepényeket és lassú tűznél süssük ki. Ha kisült, vágjuk le a papirosról, a belét alulról szedjük ki és töltsük meg tejszínhabbal vagy vanília-krémmel, kettőnként ragasszuk össze és csokoládé-mázzal vonjuk be.

6. Cseh fánk.

Hozzávalók: 500 gr. liszt, ½ liter tej, 2 egész tojás, 4-nek a sárgája, 14 fillér ára tejbe áztatott élesztő, kevés cukor és só.

A tejet egy fazékba öntjük, hozzákeverjük a 2 tojást és 4-nek a sárgáját, az élesztőt, lisztet, cukrot és só; az egészet jól összekavarjuk és kelni hagyjuk. A fánkötőt rátesszük a lángra, minden mélyedésbe egy kevés zsírt öntünk és ha forrni kezd, evőkanalankint öntjük bele a tésztát. Ha azután pirosra sült, megfordítjuk, hogy a másik fele is pirosra kisüljön. Így ha az egész tésztát kisütöttük, a fánkocskákat kettőnkint valami lekvárral összeragasztjuk és talba rakva, melegen fölálaljuk.

7. Dorong-fánk.

Hozzávalók: ¼ liter tej, 5 tojás sárgája, egy kanál vaj, 12 fillér ára tejbe áztatott élesztő, liszt, só.

Keverjük össze a tejet a tojás sárgájával, élesztővel, sóval és annyi liszttel, hogy a tömeg nagyon kemény ne legyen. Erre egy darabig meleg helyre tesszük, hogy megkeljen; ha megkelt, liszttel behintett nyújtódeszkára öntjük és újjnyi vastag rudacskákat csavarunk föl rá szorosan egymás mellé, míg csak el nem fogy. Ezt most bekenjük olvasztott vajjal, behintjük sűrűn durvára tört cukor és mandolával és sárgára megsütjük parázs fölött.

8. Fahéj-fánk, élesztős tésztából.

Hozzávalók: 500 gr. liszt, 3 tojás, kevés tejben áztatott élesztő, 1 kanál tört cukor, egy kevés só, 250 gr. vaj.

A lisztet, tojást, élesztőt, cukrot és só összekeverjük és kelni hagyjuk. A megkelt tésztát kinyújtjuk, a vaját a közepébe téve, a tésztát összehajtogatjuk. A tetejét belisztezzük és a mint a vajas tésztát szoktuk, háromszor vékonyra kinyújtjuk és ismét összehajtogatjuk. Azután késvastagságú lepényre nyújtjuk ki, belőle hosszukás szeleteket vagdalunk, rácsavarjuk a fánkötő vasra, szalaggal rákötjük és egy lábas forró zsírban papirosra sütjük ki. Ha megsült, fahéjas porcukorral behintjük.

9. Fahéj-fánk töltve, omlós tésztából.

Hozzávalók: 500 gr. liszt, 250 gr. vaj, 4 evőkanál porcukor, 3 tojás sárgája és édes tejföl. Töltelék: baracklekvár.

A lisztet az írók vajjal eldolgozzuk, hozzáadjuk a tojás sárgáját, cukrot és annyi tejfölt, a mennyit a tészta kíván. Az egészet ismét jól átdolgozzuk (de mindig késsel, mert másként a vaj felolvad), 3-szor kinyújtjuk és összehajtogatjuk; azután késvékonyságra nyújtjuk ki, a felét bekenjük baracklekvárral, a másik felét ráborítjuk, derelyevágóval négy újjnyi szeleteket vagdosunk belőle, rácsavarjuk a fánkötő vasra, zsírban kisütjük és fahéjas porcukorral behintjük.

10. Fánkocskák.

Hozzávalók: Tészta: omlós- vagy leveles tészta. Töltelék: valami befőtt.

Jó késvastagságú kinyújtott tésztából csészenagyságú kerek lepényeket vágunk ki, szélét bekenjük tojás sárgájával, a lepény egyik felére rátesszük a

*2000 Recept
200 Kép*



A legújabb és legteljesebb

Budapesti Szakácskönyv

Jeles magyar és francia szakácsok

nyomán írta

Kugler Géza

cukrot s tojást adjunk hozzá, s lehetőleg gyorsan dolgozzuk át, nehogy a kezünk-től átmelegedjék, s gyúrjunk belőle lehetőleg kemény tésztát. Ennek $\frac{2}{3}$ részét nyújtjuk ki vékony lepénnyé, vágjunk belőle 1 kerek lapot, tegyük a sütőpléhre s karimát csináljunk rá. Most keverjük el a keményre főtt szilvaízt cukorral, vagdalt mandulával s citromhéjjal, fűszerrel s egy kanál borral, s kenjük ujjnyi vastagon a lepényre, a visszamaradt egyből csináljunk rá rácsot s friss tűzön süssük ki.

16. Túrós lepény, magyar

Hozzávalók: tészta: 1 kg liszt, 500 g vaj, 30 g tejben áztatott élesztő, tej, kevés só, 4 tojásszéke. Töltelék: egy tányérka friss túró, 200 g liszt, egy késhegynyi cukor, kevés só, 1 liter édes tejszín, 10 tojássárgája.

Tegyük a lisztet egy nyújtódeszkára, keverjük hozzá a vajat, élesztőt, cukrot, sót, tojássárgáját, s annyi lisztet, hogy kemény tésztát kapjunk belőle s kelesszük meg. Most nyomjuk ki jól a túrot, törjük át egy szitán, tegyük a többihez s keverjük össze jól. A tésztát pedig félujjnyi vastagra nyújtjuk ki, helyezzük egy sütőpléhre s a túrós keveréket kenjük el rajta simán, a szélét körös-körül hajlítsuk föl és süssük ki. Ha kisült, vagdaljuk négyszögű kockákra s cukorral behintve adjuk föl.

Fánkok

1. Cseh fánk

Hozzávalók: 500 g liszt, $\frac{1}{2}$ liter tej, 2 egész tojás, 4-nek a sárgája, 14 fillér ára tejbe áztatott élesztő, kevés cukor és só.

A tejet egy fazékba öntjük, hozzákeverjük a 2 tojást és 4-nek a sárgáját, az élesztőt, lisztet, cukor és sót; az egészet jól összekavarjuk és kelni hagyjuk. A fánk-sütőt rátesszük a lángra, minden mélyedésbe egy kevés zsírt öntünk és ha forrni kezd, evőkanalanként öntjük bele a tésztát. Ha aztán pirosra sült, megfordítjuk, hogy a másik fele is pirosra kisüljön. Így ha az egész tésztát kisütöttük, a fánkokat kettőnként valami lekvárral összeragasztjuk és tálba rakva, melegen föltálaljuk.

2. Dorong fánk

Hozzávalók: $\frac{1}{4}$ liter tej, 5 tojássárgája, egy kanál vaj, 12 fillér ára tejbe áztatott élesztő, liszt, só.

Keverjük össze a tejet a tojássárgájával, élesztővel, sóval és annyi liszttel, hogy a tömeg nagyon kemény ne legyen. Erre egy darabig meleg helyre tesszük, hogy megkeljen; ha megkelt, liszttel behintett nyújtódeszkára öntjük és ujjnyi vastag rudacskákat nyújtunk belőle. A dorongfát kenjük be zsírral és a tészta rudakat csavarjuk föl rá szorosan egymás mellé, míg csak el nem fogy. Ezt most bekenjük olvasztott vajjal, behintjük sűrűn durvára tört cukorral és mandulával és sárgára megsütjük parázs fölött.