

Túrós fánk sütőben sütve



Hozzávalók:

A tésztához

2 dl tej
2 dkg élesztő
1 evőkanál porcukor
30 dkg rétesliszt
1 tojássárga
csipetnyi só
3 dkg vaj

A töltelékhez:

25 dkg tehéntúró
10 dkg mazsola
1 evőkanál porcukor
1 csomag vaníliás cukor
2 tojássárga

Elkészítés

1 dl tejbe belekeverjük a szétmorzsolts élesztőt és a porcukrot, majd letakarva felfuttatjuk. Mély tálba szórjuk a lisztet, beleöntjük a felfuttatott élesztőt, a tojássárgáját, a sót, a vajat és annyi langyos tejjel dagasztjuk be a tésztát, hogy közepesen kemény legyen.

Tiszta ruhával letakarva duplájára kelesztjük, majd lisztezett deszkán ujjnyi vastagra kinyújtjuk. Nagy fánk- vagy pogácsaszaggatóval (esetleg vizespohárral) kiszaggatjuk. Ezután még 10 percig hagyjuk kelni.

Közben elkészítjük a töltelék: az áttört túró összekeverjük a tojássárgákkal, a megtisztított mazsolával, a porcukorral és a vaníliás cukorral. Minden második tésztadarab közepére teszünk egy kis töltelék, majd ráteszünk egy másik korongot, a széleit villával lenyomkodjuk. A fánkokat kivajazott tepsire, egymástól 2 centis távolságra tesszük.

210 fokra előmelegített, forró sütőben 10 percig sütjük, ezután 180 fokra mérsékelve addig sütjük, amíg a fánk szép színt kap. (kb. 20 perc). Ha erősen pirulna a teteje, fedjük be alufóliával, hogy meg ne égjen.