

RÓZSAFÁNK

ELKÉSZÍTÉS:

A lisztből a sütőporral és a tojásokkal valamint a tejjel tésztát gyúrunk, és kb. 0,3- 0,5cm vastagságúra kinyújtjuk.

Három különböző méretű pogácsaszaggatót használunk! Mindegyik kiszaggatott kör tésztát három helyen a szélén bevágjuk. (Ezek lesznek a szirmok.) Egymás fölé helyezük a három tésztaaréteget, elcsúsztatva egymás felett a bevágásokat. Középen ujjunkkal összenyomjuk a tésztát és a forró olajba vagy zsírba -először lefele fordítva behelyezzük- majd megfordítva a másik oldalát is pirosra sütjük. Sütés közben a tészta kinyílik, mint a rózsza. A megsült fánkot porcukorral meghinthetjük, a "rózsakelyhek" közepébe lekvárt csepegtethetünk.

Jó étvágyat kívánunk!

SKANZEN RECEPTÁR

HOZZÁVALÓK:

35 dkg liszt
3 db tojás
1 sütőpor
3 kanál tejföl
1 mokkáskanál só
barack- vagy málnalekvár
porcukor
(tetejét megszórni)
olaj vagy zsír
(a sütéshez)

