

Fánkok – nemcsak farsangkor

Loukoumades – görög fánkgolyó

Hozzávalók:

17,5 dkg liszt, 12 dkg porcukor,
1,6 dl meleg víz, 2 evőkanál cukor,
1 db kezeletlen narancs,
1 teáskanál instant élesztő,
1 teáskanál fahéj, csipet só,
olaj a sütéshez, ízlés szerint méz.

A narancs héját lereszeljük. A porcukrot és fahéjat összekeverjük, és előkészítjük egy nagyobb tálban. A lisztet keverőtálba szitáljuk, hozzáadjuk a sót, cukrot, a reszelt narancshéjat, élesztőt, vizet. Nyúlós, ragadós tésztává dolgozzuk össze. Letakarva pihentetjük egy órát, hogy kb. a duplájára keljen. Ezután a masszát habzsákba kanalazzuk. Kisebb golyókat nyomunk belőle a forró olajba, majd minden oldalukat aranybarnára sütjük. Szűrőkanállal kiemeljük, és fahéjas porcukorba forgatjuk. Tálalásnál folyósra melegített mézzel is meglocsolhatjuk.

Sufganiyot – hanukai lekváros fánk

Hozzávalók:

50 dkg liszt, 2 dl langyos tej,
1 tojás, 5 dkg élesztő, 5 dkg porcukor,
5 dkg olvasztott, de nem forró vaj, 3
db tojássárgája, 0,5 dl rum,
1 kávéskanál só,
1 narancs reszelt héja.

Minden hozzávaló legyen langyos, a dagasztás előtt pár órával készítsük össze a meleg konyhában az asztalra. Dagasztógépben vagy kézzel nagyon jól dolgozzuk ki a tésztát legalább 10 percig. Langyos helyen duplájára kelesztjük, majd lisztezett deszkán ujjnyi vastagra nyújtjuk. Bögrével köröket szaggatunk belőle, a közepébe mélyedést nyomunk, ide kerül majd a lekvár. Letakarjuk egy konyharuhával, és még fél órát hagyjuk kelni (a fánk akkor lesz szalagos, ha nagyon megkel, és olyan sok benne a levegő, hogy nem tud a feléig süllyedni az olajban). Egy nagy, mély serpenyőben olajat forrósítunk, és egyszerre két-három-négy darabot kezdünk sütni (helyigényes, megdagad). Amikor az egyik fele szép piros lett (kb. fél-egy perc), akkor megfordítjuk, és lefedjük a lábost. Miután ez az oldala is megsült, szűrőkanállal kiszedjük, és szalvétán lecsepegtetjük. Közepébe baracklekvárt teszünk.

Churros – spanyol tolófánk

Hozzávalók:

1,5 dl víz, 1,2 dl étolaj, csipet só,
12 dkg liszt, 4 db tojás,
olaj a sütéshez,
tálaláshoz fahéjas porcukor, lekvár
vagy csokiöntet.

A vizet, sót, olajat egy fazékban feltesszük forrni. Beleszórjuk a lisztet, és kevergetve addig főzzük, amíg elválk az edény falától. Kicsit hagyjuk lehűlni, majd egyenként adjuk a masszához a tojásokat, és dolgozzuk ki fényesre a tésztát. Habzsákba töltjük, és sütőpapírra ujjnyi, arasznyi rudakat nyomunk. Hagyjuk pihenni 45 percet, majd forró olajban süssük ki a rudakat. Kiemelés után papírszalvétán csepegtessük le, majd forgassuk porcukorba. Egy kis tálban meleg, folyékony baracklekvárt vagy csokiöntetet kínálunk hozzá.

Donkin donuts – amerikai fánk

Hozzávalók:

50 dkg liszt, 2 dl tej, 10 dkg cukor, 5
dkg puha vaj, 1 dkg élesztő,
1 csomag vaníliás cukor,
1 teáskanál citromhéj, csipet só.
A mázhoz: 15-20 dkg porcukor,
2 evőkanálnyi citrom- vagy céklalé,
csokiöntet, színes szórócukor.

Az élesztőt felfuttatjuk langyos vaníliás, cukros tejben. Amikor felfutott az élesztő, egy tálba tesszük a lisztet és a többi hozzávalót. Jól kidolgozzuk a tésztát, amíg leválk a kezünkről. Egy órát pihentetjük meleg helyen. Nyújtsuk ki ujjnyi vastagra, szaggassuk ki egy bögrével, középket pálincás pohárral, és sütőpapírral kibélelt tepsibe helyezve, letakarva pihentessük még 20 percet, majd előmelegített sütőben 15 perc alatt készre sütjük. Hagyjuk kihűlni, ezalatt készítsük el a mázat: 2 evőkanál citromlével vagy cékla főzőlevével keverjük el annyi porcukrot, hogy sűrű, folyékony masszát kapjunk. A mázzal vagy csokiöntettel vonjuk be a fánkokat, szórjuk meg színes szórócukorral.

Kemencés fánk

A tészta hozzávalóiból puha lágy tésztát dagasztunk. Letakarva kelesztjük 40-50 percet, langyos helyen (pl. 50 fokra előmelegített sütőben). Gyengén lisztezett deszkán kinyújtjuk, majd kiszaggatjuk két különböző méretű szaggatóval (vagy vékony pohárral: a kb. 6 cm átmérőjű körök belsejét kb. 2 cm átmérőjű pálínkáspohárral szúrjuk ki). Sütőpapírral bélelt sütőlapra rakjuk, és letakarva pihentetjük tovább. A belsejéből kilyukasztott darabokat is kisütjük mini fánkoknak. Előmelegített sütőben 180 fokon szép pirosra sütjük. Rácson hagyjuk kihűlni.

Csörögefánk sütőporral

Jól kidolgozzuk a tésztát, hogy közepes keménységű legyen. Bögrével kiszaggatjuk, a közepüket pedig kis pálínkáspohárral kiszaggatjuk, vagy derelyevágóval rombuszokat, bele hasítékot vágunk. Bármilyen formájú lehet a tészta. Forró olajban kisütjük, óvatosan, mert gyorsan sül. Melegen, vaníliás vagy fahéjas porcukorral meghintjük. Lekvárral tálaljuk.

Rózsafánk

A fenti tésztából készítjük. A tésztát 2-3 mm vékonyra nyújtjuk, majd 3, 4, 5 cm átmérőjű köröket szaggatunk. Szélüket bevagdossuk, közepüket kicsit megnedvesítjük és egymásra nyomjuk. Így hármásával együtt sütjük forró olajban.

Fahéjas fánk – Zimtkrapfen

A hozzávalókból gyúrjunk lágy tésztát, nyújtsuk vékonyra, és vágjuk csíkokra. A tésztacsíkból tekerjük fel a fánksütő formára annyit, amennyi ráfér. A forma nyelére kötözött madzagot tekerjük lazán a tészta tára. Mély lábosban forrósítsuk fel a zsírt, a nyeles forma segítségével engedjük bele a fánkot, süssük aranybarnára, majd kissé hagyjuk kihűlni. Vegyük le a formáról, tekerjük le a madzagot. Tekerjük fel a következő nyers tésztacsíkot, így süssük ki egyenként egymás után a fánkdarabokat. Az elkészült fánkokat forgassuk meg fahéjas porcukorba.

Sváb kanálfánk

A szódabikarbónát, cukrot, sót belekeverjük a lisztbe, hozzáadjuk a tojást és annyi tejet, hogy sűrű galuskatésztát kapjunk. Két kanál segítségével egy-egy adag masszát forró olajba szaggatunk. Ha egyik oldala már szép piros, megfordítjuk, majd szalvétára szedjük ki, és leitatjuk róla az olajat. Megsórjuk porcukorral, lekvárral tálaljuk.

Szalagos fánk

A lisztbe mélyedést készítünk, beletesszük a cukrot, rámorzsoljuk az élesztőt, hozzáadjuk a tej felét. Az élesztőt felfuttatjuk kb. negyedóra alatt, majd hozzáadjuk a többi hozzávalót. Kissé lágy tésztát készítünk, jól kidagasztjuk, szobahőmérsékleten duplájára kelesztjük kb. egy óra alatt. Ekkor finoman átgyúrjuk, majd pihentetjük, amíg megkel. Deszkára borítjuk, ujjnyi vastagra nyújtjuk, kiszaggatjuk, és még így is pihentetjük egy félórát, majd forró olajban kisütjük. Sütéskor a tésztát megfordítjuk: először a tetejét tesszük az olajba, fedő alatt sütjük, majd megfordítjuk a fánkokat, és fedő nélkül sütjük tovább. Az olaj mennyisége és hőmérséklete nagyon fontos! Ne legyen túl forró, és ne lepje el a tésztát! A kisült fánkokat vaníliás porcukorral meghintjük, lekvárral tálaljuk.

Hozzávalók:

60 dkg liszt, 2 dl langyos tej,
10 dkg cukor, 10 dkg puha sózott vaj
(vagy sima vaj és ahhoz 2 dkg só),
2 egész tojás, 3 dkg élesztő,
1 evőkanál szárított citromhéj,
1 teáskanál vanília kivonat
vagy egy csomag vaníliás cukor.

Hozzávalók:

25 dkg liszt, 5 dkg vaj, 1 db tojás, 2-3
evőkanál tejföl,
1-2 evőkanál porcukor,
1 csomag vaníliás cukor,
fél csomag sütőpor,
1 evőkanál sütőrum, csipet só,
olaj a sütéshez.

Hozzávalók:

50 dkg liszt, 15 dkg zsír, 0,5 dl rum,
3 db tojássárgája, egy kávéskanál só,
2 evőkanál porcukor,
reszelt citromhéj, a sütéshez 1 kg zsír,
kúp formájú fánksütő forma,
ízlés szerint fahéjas porcukor
a szóráshoz.

Hozzávalók:

50 dkg liszt, 5 dl tej, 1 db tojás,
2 evőkanál cukor, 1 teáskanál só,
fél evőkanál szódabikarbóna,
olaj a sütéshez.

Hozzávalók:

50 dkg liszt, csipet só, 5 dkg cukor,
5 dkg vaj, 3 dl tej, 3 dkg élesztő,
3 tojássárgája, 2 evőkanál rum,
1 csomag vaníliás cukor,
olaj a sütéshez.

Források: sobors.hu, mazsihisz.hu,
mindmegette.hu, nosalty.hu,
pekeskifli.blog.hu, Réti Andrásné:
A kakasdi sváb konyháról, 2021