Tekst i zdjęcie: **Rakus** - Szef Kuchni (1430)

Racuszki drożdżowe

Podawać na gorąco, na okrągłym półmisku wprost z patelni.

Składniki:

- drożdże, 5 dag
- cukier, 5 dag
- żółtka, 6 szt.
- mąka , 25 dag
- mleko, 0.5 szkl.
- białka, 7 szt.
- tłuszcz, 8 dag
- skórka cytrynowa, 1 szt.
- sól, 1 szczypta
- marmolada, 20 dag
- cukier waniliowy, 3 dag

Sposób przygotowania:

Zarobić rozczyn, postawić do wyrośnięcia. Utrzeć żółtka z cukrem, do żółtek dodać przesianą mąkę, wyrośnięty rozczyn, podgrzane mleko, sól, skórkę cytrynową. Wybijać ciasto łyżką dotąd, dopóki nie będzie od niej odchodziło. Równocześnie dodawać po trochu do ciasta roztopiony tłuszcz, wyrabiając; następnie ciasto połączyć z pianą, wymieszać i postawić do wyrośnięcia. Wyrośnięte ciasto smażyć na dołkownicy, napełniając wgłębienia do połowy; smażyć powoli z obu stron, obracając szpikulcem (lub smażyć okrągłe jednakowe racuszki na patelni). Po usmażeniu zlepiać po dwa racuszki z marmoladą, posypać cukrem waniliowym.