

Tipikus erdélyi édesség a "Kürtőskalács": Kúpos sütőfán sütik, hogy a parázs felett forgatva ráolvadjon a cukor. Néhány helyen darált dióbelet is szórnak rá. Íme az elkészítés módja, ami nem is olyan bonyolult.

1 kg liszt, 2 tojás, 4 tojássárgája, 12 kanál porcukor, pici élesztő, csapott kávéskanál só, 1/2 dl tej, 12 kanál olvasztott vaj.

"A liszthez hozzáadunk 2 egész tojást, 4 tojássárgáját, 12 kanál olvasztott vajat, 12 kanál porcukrot, 2 dkg cukorral feloldott élesztőt, 1 lecsapott kávéskanál sót, 1/2 l tejet. A tésztát jól kidolgozzuk és kelni hagyjuk. Amikor félig megkelt, szeleteket vágunk, kisujjnyi vastagságúra sodorjuk és az előre elkészített sütőfára gömbölyűen rácsavarjuk. A parázs felett forgatjuk, miközben porcukorral megszórjuk."