

A kürtőskalács sütés technológiájának változása az idők során

	dokumentum, elnevezés	kiadás helye	simítás	előkenés	borítás sütés előtt	borítás sütés közben	min süll	kenegetik-e	borítás sütés után	a tészta összetevői	megjegyzés
1.	1784 Mikes <i>kürtős kalács</i>	Zabola	-	-	-	-	parázs, levegő	vajjal	-	liszt tej vaj tojássárgája élesztő só	első recept vajjal kenegetés nincs karamell, nincs utó cukrozás
2.	1795 Simai <i>dorongfánk botra-tekercs kürtős kalács botkalács</i>	Felvidék	-	-	-	-	parázs, levegő	nem	nádcukor	liszt tej vaj tojássárgája élesztő mazsola	első utó cukrozás
3.	1829 Czifray <i>csöves fánk</i>	Pest	-	-	-	-	zsír	nyilván nem	cukor	liszt cukor mandula vaj fahéj szegfűszeg citromhéj fehér bor tojás	kürtősfánk nem parázson hanem zsírban süll
4.	Gazdaasszony 1834 <i>csős fánk dorongfánk</i>	Pest	-	olvasztott vaj	-	mandula pisztácia	parázs levegő	vajjal	Cukor, fahéj	Liszt Cukor Mandula Vaj Fahéj Szegfű Citromhéj Tojás	kb. trdelnik recept

11.	kb. 1916 Sárosi <i>kürtös fánk</i>	Budapest	-	tojásfehérje	cukros, citromos mandula	-	parázs levegő	nem	semmi	liszt tejszínes tej vaj tojás élesztő cukor só	első citrom valójában kürtőskalács
12.	1924 Biri <i>dorongfánk</i>	Brassó	-	-	-	-	parázs, levegő	vajjal	Cukor, Lehet tojáshabbal es cukros mandulával vagy dióval is hinteni	grízes liszt kovász tojás só vaj porcukor tej	még dorongfánk elnevezés
13.	1925 Bagossy <i>dorong fánk</i>	Mezőtúr	-	tojáshab	cukros mandula kézzel rányomva	-	-	vajjal	semmi	liszt tojássárgája élesztő cukor só tej	jobb parázson, mint „csőben” vaj sütése a dorongon
14.	1926 Biri <i>kürtőskalács</i>	Brassó	-	-	-	cukor + tojásfehérje + mandula	parázs levegő	vajas zsírral	semmi	liszt tej vaj tojás élesztő cukor só	első „kürtőskalács” megnevezés első név mai formában (egybeírva, hosszú ő-vel)
15.	1931 Novák <i>kürtőskalács</i>	Sepsi- szentgyörgy	lisztezett kézzel rálapogatjuk	1, 2: vaj vagy zsír 3. tojásfehérje	1. semmi 3. mandulás cukor	2. cukor	parázs, levegő	1: vajjal 2: zsírral 3: zsírral	semmi		
16.	1934-1942 Zathureczky <i>kürtös kalács</i>	Barót	deszkán hengergetés	-	-	cukor	parázs, levegő	vajjal	semmi	liszt tej tojás élesztő cukor	első sima felületen való hengergetés

										só olaj	
17	1937 Gundel <i>kürtős kalács</i>	Budapest	-	tojásfehérje	dió, mandula	-	parázs, levegő	vajjal	vaniliás cukor	liszt porcukor tojás vaj élesztő tej	gyümölcsízzel tálalás
18	1931 Uj Idők <i>kürtős kalács</i>	Budapest	-	tojáshab	mandulás cukor diós cukor	-	parázs, levegő	vajas zsírral	vaniliás cukor	liszt élesztő porcukor só tej vaj tojás	első diós cukor előtte
19	1942 Domafalvi <i>kürtőskalács</i>	Budapest	-	tojás	Cukros dió	-	parázs vagy gáz, esetleg sütő levegő	-	vaniliás fahéjas cukor	liszt tojás cukor tej só kovász vaj	gázos sütés lehetősége kürtősbélest is említ
20	1958 Venezs <i>kürtős kalács</i>	Budapest	ujjal rányomjuk	tojásfehérje	mandulás cukor	-	sütő vagy parázs, levegő	-	semmi	liszt vaj élesztő tej tojássárgája só cukor	
21	1962 és ?? Szmuk <i>kürtős kalács</i> <i>kürtőskalács</i>	Bukarest	ujjal lelapítjuk	1. - 2. tojásfehérje	2. mandulás cukor	1. cukor	parázs, levegő	zsírral vagy vajjal	semmi	liszt porcukor tojás vaj élesztő tej	

22	Komsa 1964 <i>kürtőskalács</i>	Bukarest	-	tojás	mandulás cukor	-	parázs, levegő	zsírral vagy vajjal	-	liszt tojás cukor tej só kovász zsír vaj élesztő	
23	1976 Pelle <i>kürtőskalács</i>	Budapest	„ kissé meglapítjuk ”	-	-	tojás + cukros dió vagy mandula	parázs, levegő	zsírral vagy vajjal	semmi	liszt tojás cukor tej só zsír vaj élesztő	
24	1978 Magyar <i>kürtőskalács</i>	Budapest	ujjainkkal laposra nyomkodjuk	I., II. olvasztott vajjal	I. mandulás cukor	II. olvasztott vaj, I. parázs vagy I. infrasütő vagy II. sütő	I. parázs vagy I. infrasütő vagy II. sütő levegő	-	semmi	liszt tej vaj tojás, élesztő só cukor	butaságot ír a Prügelkrapfen-ről infrasütő mint módozat
25	1980 Kövi <i>kürtőskalács</i>	Bukarest	-	-	-	cukor	parázs, levegő	vajjal	diós cukor mint lehetőség	liszt tej vaj tojás, élesztő só cukor	első modern utóborítás (diós cukor) cukor lángot fogjon
26	1990 Péter <i>kürtőskalács</i>	Budapest	ujjainkkal lelapítjuk	II. tojásfehérje	II. diós cukor	I. cukor	parázs, levegő	I. vajjal II. vajjal vagy zsírral	mandulás vagy diós cukor	liszt tej vaj tojás, élesztő só porcukor	
27	1991 Szász	Budapest vagy	tenyérrel ráveregetik	-	-	mandulás vagy diós cukor	parázs, levegő	zsírral vagy vajjal	semmi	liszt tojás	sütés közben forgatják darabos mandulába vagy dióba

		Szekszárd								porcukor tej só kovász zsír vaj	
28	1994 Pető	Budapest	nyomkodás	tojásfehérje	cukor, mandula	cukor	parázs, levegő	-	semmi	liszt cukor tojás citrom vaj élesztő tej mandula	barackízzel és rummal kínálják butaságokat is ír: -25 perces sütés !/ -nem kürtőskalács ha nincs mandulás utóborítása !/!
29	2001 Szigeti <i>kürtős kalács</i>	Budapest	-	-	-	porcukor	parázs levegő	tojásfehérje	darált dió	liszt tej tojás, élesztő só cukor margarin citromhøj	első vásári recept: margarinnal első tiszta dió utóborítás több menetben, sütés közben kerül rá a karamellizált cukormáz
30	2001 HIR <i>kürtőskalács</i>	Budapest	-	vaj	-	I. erdélyben vagdalt dió	parázs, levegő	-	II. darált dió fahéjas cukor	I. búzaliszt tej / tejpör zsír / margarin cukor tojás / tojáspor élesztő II. finomliszt zsír tej tojás cukor só élesztő vaniliás cukor mazsola citromhøj	rengeteg butaság (pl. 40 perces sülés !/, pl. nemlétező fajták, pl. kürtősfánk temetése mikor sokan sokféle sütik, pl. tészta dorong általi „visszaszívása” !/, pl. 19. századi erdélyi tökéletesítés /nem igaz/, pl. Rumpolt mint kürtős /nem igaz/, pl. német nevek elírása, pl. spekuláció az elterjedésről /másolva?/) valószínűleg másolt, és nem süttött egyet se aki írta

31	2007 Gergely <i>kürtőskalács</i>	Csíkszereda	cukorba forgatás által simítják	-	kristály- cukorba forgatás	-	parázs, levegő	nem	diós cukor mint lehetőség	liszt tej tojás, élesztő só cukor vaj	modern receptváltozat; könyvben első cukorba hengergetés
----	--	-------------	--	---	---	---	-------------------	-----	---------------------------------	---	--