Rezept

Spritzkuchen

Ein Rezept von Spritzkuchen, am 04.05.2024

Zutaten

75 g	Butter
150 g	Mehl (Type 405)
150 g	Puderzucker
1 l	Pflanzenfett oder -öl zum Ausbacken
1 Prise	Salz
3	Eier
3 EL	Zitronensaft
	Backpapier

Rezeptinfos

Portionsgröße 16 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 155 kcal

Zubereitung

1. Für die Brandmasse 250 ml Wasser mit Butter und Salz in einem Topf aufkochen. Das Mehl auf einmal hineinschütten und mit einem Kochlöffel so lange unterrühren, bis sich der Teig als Kloß vom Topfboden löst und ein weißlicher Belag auf dem Topfboden zu sehen ist. Den Teig in eine Rührschüssel umfüllen. Ein Ei dazugeben und mit den Knethaken des Handrührgeräts gründlich unterkneten. Den Teig abkühlen lassen.

2. Sobald der Teig abgekühlt ist, die beiden übrigen Eier nacheinander unterkneten. Dabei darauf achten, dass das vorhergehende Ei vollständig untergearbeitet ist. Der Teig soll nun glänzen und schwer reißend in langen Spitzen vom Kochlöffel fallen.

3. In einem weiten Topf das Fett erhitzen. Aus Backpapier sechzehn ca. 10 cm breite Streifen ausschneiden und mit Öl bestreichen. Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und auf jeden Papierstreifen einen 6-7 cm großen Teigkringel spritzen.

4. Mit einem Holzlöffel prüfen, ob das Fett heiß genug ist: Bilden sich am Löffelstiel kleine Bläschen, ist die Temperatur richtig (ca. 175°). Nun die Kringel mitsamt Papier umgedreht in das Fett geben und das Papier sofort wieder herausziehen. Die Spritzkuchen portionsweise von jeder Seite in 3-4 Min. goldgelb ausbacken. Mit einer Schaumkelle herausheben und auf Küchenpapier entfetten.

5. Für den Guss Puderzucker und Zitronensaft glatt rühren. Die Spritzkuchen damit bestreichen und den Guss fest werden lassen.