

### Rezept

# Spritzkuchen mit Schokolade und Pistazien

Ein Rezept von Spritzkuchen mit Schokolade und Pistazien, am 27.04.2024

#### Zutaten

300 g	Zucker	4 EL	Zitronensaft
70 g	Hartweizengrieß	180 g	Mehl
1 Prise	Salz	1 EL	Zucker
20 g	Butter	4	Eier
25 g	Speisestärke	11	Sonnenblumenöl zum Frittieren
100 g	dunkle Kuvertüre	4 EL	gehackte Pistazien

### **Rezeptinfos**

Portionsgröße FÜR ETWA 30 STÜCK: | Schwierigkeitsgrad mittel | Zeit Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | Pro Portion Ca. 110 kcal

## **Zubereitung**

- 1. Für die Zuckerlösung in einem Topf den Zucker und ½ l Wasser 10 Min. offen kochen. Den Zitronensaft durch ein Siebchen dazugießen und die Zuckerlösung erkalten lassen. Für den Teig den Grieß mit dem Mehl in einer Schüssel vermischen. In einem Topf ¼ l Wasser mit Salz, Zucker und Butter bei starker Hitze aufkochen. Auf Mittelhitze schalten und die Mehlmischung auf einmal hineinschütten, 3-4 Min. ständig rühren, bis sich der Teig als dicker Kloß vom Topfboden löst.
- 2. Den heißen Teigkloß in eine Schüssel geben, nach und nach die Eier und die Speisestärke unterrühren, bis ein glatter, zäher Teig entstanden ist. Das Öl in einer Fritteuse erhitzen, bis an einem hineingehaltenen Holzspieß oder Holzkochlöffelstiel Bläschen aufsteigen.
- 3. In einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle Teig einfüllen. Über dem Frittiertopf jeweils Teigstreifen von 4-5 cm Länge aus dem Beutel herausdrücken, mit einer Küchenschere abschneiden und in das Öl fallen lassen Vorsicht: Spitzgefahr! Die Streifen portionsweise goldbraun ausbacken, mit einem Schaumlöffel herausheben, kurz auf Küchenpapier entfetten. Das Gebäck 5 Min. in die Zuckerlösung legen und abtropfen lassen.
- 4. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Die Pistazien in ein Schüsselchen schütten. Jeweils ein Spritzkuchenende etwa 1 cm tief in die Kuvertüre tauchen, abtropfen lassen und dann leicht in die Pistazien stippen. Spritzkuchen nebeneinander auf eine Platte legen und die Kuvertüre fest werden lassen. Frisch schmecken diese Spritzkuchen am besten.