

Spritzkuchen

etwa 35 Stück

Zutaten:

120 g Kokosfett,
1 Prise Salz,
1/4 Liter Wasser,
1/4 Liter Milch,
300 g Mehl Type 550,
8 bis 10 Eier,
Fondant oder Zuckerglasur von Puderzucker,
Friteusenfett.

Zubereitung:

Kokosfett, Salz, Wasser und Milch in einem Topf zum Kochen bringen. Danach das Mehl hinzuschütten und so lange abrösten, bis sich die Masse (auch Brandmasse genannt) wie ein Ball vom Topfrand löst. Anschließend in eine Schüssel geben und die Eier nach und nach hinzugeben bis es eine spritzfähige Masse gibt. Die Brandmasse in einen Spritzbeutel mit 8er Tülle geben und auf gefettetes Backpapier Ringe spritzen. Danach umgedreht in das heiße Fettbad tauchen, das Papier abziehen und den Deckel auflegen den Deckel nicht ganz schließen, sondern so auflegen dass jederzeit etwas Dampf entweichen kann. Erst nach 5 Minuten den Deckel abnehmen, Spritzkuchen mit einem Holzlöffel drehen und auf der anderen Seite ebenfalls 5 Minuten backen (mit Deckel). Zum Schluss nochmals je eine Minute auf jeder Seite ohne Deckel backen. Sofort nach dem Backen, das heißt, solange die Spritzkuchen noch heiß sind, mit dem vorbereiteten Fondant oder Zuckerglasur bestreichen. Temperatur des Friteusenfettes etwa 180°C.

Besondere Bemerkungen:

Papier vor dem Aufdressieren der Ringe, in das heiße Fettbad tauchen und absteifen lassen.

Je länger der erste Backprozess durchgeführt wird, desto standfester sind die Spritzkuchen.

Die Glasur kann mit Rum abgeschmeckt werden.

