



Faschings - Spritzkuchen

Zutaten für 10 Stück

Zubereitung: 25 Minuten | **Kochzeit:** 5 Minuten

Teig:

60 g Butter
 250 g Wasser
 1 Prise Salz
 10 g Zucker
 1 TL Vanilleextrakt
 1 Prise Zitronenabrieb
 200 g Mehl
 5 Eier (Größe M)

Zum Fertigstellen:

250 g Puderzucker
 5 EL Zitronensaft
 5 g Zuckerstreusel
 Jeweils 2 g Lebensmittelfarbe
 in gelb, rosa und blau
 Jeweils 1 Tropfen Aroma Zitrone,
 Himbeere und Bittermandel

Zum Ausbacken:

1,5 l Sonnenblumenöl



Teig:

Die Butter gemeinsam mit Wasser, Salz, Zucker und Vanilleextrakt in einen Topf geben und bei mittelhoher Hitze aufkochen lassen. Das Mehl in einem Schwung zufügen und schnell mit einem Kochlöffel einrühren. Den Teigloß nun so lange in dem Topf rühren, bis sich ein weißer Belag auf dem Topfboden gebildet hat.

Diesen Vorgang nennt man Abbrennen.

Den Teig aus dem Topf nehmen und ihn in eine Schüssel geben.

Tipp: Den Topf einfach kalt werden lassen. Dann löst sich die Schicht am Topfboden ganz einfach ab.

Den Teig etwa 5 Minuten abkühlen lassen. Ein Ei nach dem anderen zufügen und bei niedriger Stufe gut einrühren. Dabei nur so viele Eier zufügen, bis ein geschmeidiger Teig entsteht, der in Spitzen vom Löffel runterhängt. Die Prise Zitronenabrieb zufügen und einrühren.

Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Stern-tülle füllen. Nun jeweils 2 kleine Kringel übereinander auf Backpapierstreifen spritzen.

Ausbacken:

Das Öl bei mittelhoher Hitze im Topf oder in einer Fritteuse auf etwa 170 ° C erhitzen.

Tipp: Das Öl ist bereit zum Ausbacken, wenn ein Holzstab hineingehalten wird und kleine Bläschen an ihm hochsteigen. Achte, darauf, dass das Öl nicht zu heiß wird.

Die Spritzkuchen mit den Backpapierstreifen vorsichtig in das heiße Öl legen, das Papier entfernen und die Teiglinge für etwa 2-3 Minuten von beiden Seiten ausbacken.

Die Spritzkuchen aus dem Öl nehmen und auf Küchenpapier abtropfen und abkühlen lassen.

Guss:

Den Puderzucker mit dem Zitronensaft verrühren. Danach in 3 Teile aufteilen und die Lebensmittelfarbe sowie das Aroma zufügen und verrühren. Jetzt nur noch auf die Spritzkuchen streichen und mit Zuckerstreusel verzieren.