

Eberswalder - Spritzgebäck

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Brandteig, Fritöse, Kleingebäck

Zutaten für: 1 Keine Angabe

1/4	Ltr.	Wasser
50	Gramm	Butter oder Margarine
		Salz
100	Gramm	Mehl
50	Gramm	Mondamin
4-6		Eier (je nach Größe)
		Backfett
200	Gramm	Puderzucker
6	Essl.	Wasser

Anleitung:

Wasser mit Butter oder Margarine und Salz zum Kochen bringen. Mehl und Mondamin mischen, sieben und auf einmal in die kochende Flüssigkeit schütten, so lange rühren, bis sich der Teig als Kloß vom Topf löst und sich auf dem Topfboden ein weißer Pelz gebildet hat. Den Teig in eine Schüssel geben und nacheinander einzeln die Eier unterrühren. Von dem Teig jeweils einen oder je nach Größe der Fritöse 2 oder 3 Ringe auf ein zuvor in heißes Fett getauchtes Pergamentpapier spritzen und das Papier so lange in das heiße Fett halten bis der Ring sich löst. Es ist besser, wenn das Fett auf dem Papier ist schon erstarrt ist, dann rutschen die Spritzkuchen nicht vom Papier beim kopfüber ins Fett tunken. Das Spritzgebäck ein oder 2 mal mit einer Gabel wenden und hellbraun werden lassen, abtropfen lassen und mit Zuckerguß dem etwas Rum zugefügt wurde überziehen/eintunken.

Für den Guß Puderzucker sieben und mit Wasser verrühren.