

## Roscas de Castilla(Sp.)

Kategorien: Plätzchen, Teig, Land, Spanien

Zutaten für: 1 Rezept

3		M.-große Ei(er)
170	ml	Rapsöl oder Sonnenblumenöl
170	Gramm	Weizenmehl Type 405
5	Gramm	Speisestärke

### *FÜR DEN GUSS*

---

2		Eiweiß
125	Gramm	Zucker
125	Gramm	Puderzucker

### Anleitung:

Für den Teig Eier, Öl und Mehl in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben. Wenn man keine Maschine hat, kann man den Teig auch mit dem Handmixer mit Quirlen oder einem Schneebesen anrühren. Den Teig so lange schlagen, bis eine homogene und feste Struktur erreicht ist.

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig mit einem Plastischaber in einen Spritzbeutel mit Rundtülle geben. Mit dem Spritzbeutel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech ca. 12 - 24 kleine Kringel spritzen. Das geht etwas schwer, da der Teig sehr klebt, ich habe daher lieber mittelgroße Tupfen gemacht. Bitte nicht zu groß machen.

Die Küchlein auf der mittleren Schiene ca. 30 Minuten backen. Beim Backen gehen die Küchlein sehr stark auf und bekommen dadurch Risse, dies ist erwünscht. Immer mal wieder Nachschauen, denn jeder Ofen arbeitet anders. Sie sollten goldbraun sein.

In der Zwischenzeit den Guss herstellen. Dazu die Eiweiße mit dem Zucker bei mittlerer Hitze in einem Topf unter ständigem Rühren so lange erhitzen, bis der Zucker geschmolzen ist. Aber nicht kochen lassen.

Den Guss in die Schüssel der Küchenmaschine umfüllen. Den gesiebten Puderzucker dazugeben und alles kräftig schlagen, bis ein dicker weißer Zuckerguss entsteht.

Die Glasur darf nicht die Konsistenz von Baiser haben, denn sie würde dann beim Glasieren wegrutschen. Wenn dies der Fall ist, rührt man etwas Wasser dazu und rührt so lange weiter, bis der Eischnee zusammen gefallen ist. Ist die Glasur zu flüssig, lässt man sie abtropfen und schlägt sie dann erneut.

Die gebackenen aber noch heißen Roscas mit einer Seite in den Guss tauchen und anschließend auf das Backblech legen. Den Guss 3 Minuten bei geöffneter Tür im Ofen trocknen lassen, er sollte nicht zu braun werden. Dann die andere Seite in den Guss tauchen und wieder im Ofen trocknen lassen.