Spritzkrapfen

Das Rezept von den Spritzkrapfen ist zwar etwas aufwendiger in der Zubereitung, aber erfreut große und kleine Naschkatzen gleichermaßen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

1 Stk.	Backpapier
1 l	neutrales Pflanzenöl (zum Ausbacken)

Für den Teig

60 g	Butter
250 ml	Wasser
1 Prise	Salz
150 g	Mehl (gesiebt)
3 Stk.	Eier

Für den Guss

125 g	Staubzucker
1 Spritzer	Schlagobers
1 EL	Frischen Zitronensaft

Zubereitung

1. Für die **Spritzkrapfen** das Wasser, das Salz und die Butter in einen weiten Topf geben.

2. Dann die Masse zum köcheln bringen, bis sich die Butter komplett aufgelöst hat.

3. Nun das Mehl auf einmal hinzufügen und so lange mit einem Kochlöffel verrühren, bis sich ein weißer Belag am Topfboden gebildet, und die Masse sich zu einem Kloß verbunden hat.

4. Jetzt den Teig in einer Schüssel, ein paar Minuten abkühlen lassen. Derweil schon mal das Öl in einem Topf auf ca. 175°C erhitzen. Wer eine Fritteuse besitzt, kann diese natürlich auch zur Hilfe nehmen.

5. Nun die Eier einzeln und nach und nach, gründlich unter den Teig rühren.

6. Die sehr zähe Masse anschließend in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen.

7. Dann kleine Quadrate (ca.8x8cm) aus Backpapier zurechtschneiden und dünn mit Öl bepinseln

8. Nun den Teig in Ringen auf das Backpapier dressieren.

9. Jetzt die Ringe vorsichtig, kopfüber, von dem Backpapier, in das Öl gleiten lassen und von beiden Seiten ein paar Minuten goldbraun ausbacken. Wer im Besitz eines Schaumlöffels ist, kann auch diesen zur Hilfe nehmen.

10. Danach die Ringe aus dem Öl nehmen, auf einem Stück Küchenpapier abtropfen und auskühlen lassen.

11. Für die Glasur, den Staubzucker mit etwas Schlagobers und ein paar Spritzern Zitronensaft zu einem dickeren Guss verrühren und die Spritzkuchen damit verzieren. Das Gebäck bis zum Verzehr trocknen lassen. Die Menge ergibt je nach Dicke und Größe der Ringe ca. 12-14 Stück

Tipp

Die Spritzkrapfen schmecken auch mit einer Staubzucker-Rum-Glasur