Spritzringe

Zutaten (20 Stück):
Brandteig:
7 Eier
2 Prisen Salz
150 g Butter
350 g Mehl
2 TL Backpulver

Sonstiges:
2 kg Frittierfett zum Ausbacken
250 g Puderzucker
Wasser

Zubereitung:
Für den Brandteig Wasser mit Salz und Butter in einem Topf zum Kochen bringen. Topf vom Herd nehmen, das Mehl komplett hinein geben und den Topf wieder auf den Herd stellen. Die Masse mit einem Holzlöffel rühren, bis ein Kloß entstanden ist, sich dieser vom Topfboden ablöst und am Topfboden eine weiße Haut entstanden.

Den Teig in eine Rührschüssel umfüllen und abkühlen lassen bis er handwarm ist.

Ein Ei verquirlen und mit den Knethaken eines Mixers oder von Hand unter den Teig arbeiten. Die restlichen Eier schaumig schlagen und gemeinsam mit dem Backpulver unter den Teig arbeiten bis er eine geschmeidige Konsistenz besitzt und kaum noch klebt.

Fett in einem Topf aus 220 Grad Celsius erhitzen.

Ein Backpapier in 6 gleichmäßig große Rechtecke schneiden und die einzelnen Rechtecke kurz in das siedende Fett halten, so bildet sich darauf eine Antihaftbeschichtung.

Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Rosentülle füllen und auf jedes Backpapierrechteck je einen Kringel mit ca. 6cm Durchmesser spritzen. Nun die Backpapierstücke in das Ausbackfett halten, bis sich der Spritzring von selbst vom Blatt löst.

Die Spritzringe so lange frittieren, bis sie eine goldgelbe Farbe haben und schön aufgegangen sind. Auf dieselbe Weise mit allen aufgespritzten Ringen verfahren, bis der Teig aufgebraucht ist.

Die frittierten Spritzringe auf einem Küchenpapier abtropfen und abkühlen lassen.

Abschließend aus Puderzucker und Wasser einen mittelflüssigen Zuckerguss herstellen und die Spritzringe mit der Oberseite hineindippen. Die Spritzringe auf einen Gitterrost setzen bis der Zuckerguss hart geworden ist.

Tipp:
Lauwarm schmecken die Spritzringe besonders lecker.

Nährwertangaben: 283 kcal p.P., 63 g KH p.P.