

Spritzringe

Von Kuchenfee

Ich liebe Brandteig. Er ist herrlich Variabel und braucht nicht viele Zutaten. Churros, Spritzringe, Krapfen, Windbeutel... die Liste ist lang, was Brandmasse alles sein kann.



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
5 min	1 Std.	n/a	1 Std. 5 min

18 Spritzringe · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

BRANDTEIG

- 125 ml Milch
- 125 ml Wasser
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zucker
- 100 g Butter
- 200 g Mehl
- 5 x Eier

AUSSERDEM

- 1-2 l Frittierfett
- Zucker zum wälzen

Werkzeuge

- Thermometer
- Fritteuse
- Spritzbeutel
- Tülle

Zubereitung

1. BRANDTEIG

- 01 Milch, Wasser, Butter, Salz & Zucker in einem Topf erhitzen bis die Butter gelöst ist, dann aufkochen.
- 02 In der zwischenzeit das Mehl gründlich sieben.
- 03 Kocht die Flüssigkeit auf, den Herd auf mittlere Hitze stellen und das Mehl in einer Portion dazu geben und vorsichtig aber gründlich einarbeiten bis ein Teigkloß entsteht, dann mindestens eine Minute lang den Teig abbrennen (weiter rühren und durcharbeiten).
- 04 Den Teig in eine Schüssel geben und für 10 Minuten abkühlen lassen, dann mit Geduld ein Ei nach dem anderen in die Masse arbeiten.
- 05 Die Fritteuse auf 170°C vorheizen. Den Teig in einen stabilen Spritzbeutel geben.
- 06 Den Teig goldig ausbacken, danach auf ein Küchentuch geben, abtropfen lassen und anschließend noch warm in Zucker wälzen.

