

Spritzringe

Zutaten:

200g Milch
75g Buter
3g Zucker
3g Salz
200g Mix B
10g Backpulver
4 bis 5 ganze Eier
10g Vanille-Zucker
Etwas Zitronenabrieb oder -pulver

Geräte:

Spritzbeutel und Sterntülle
großer hoher Topf mit Öl oder Biskin
ein Blech, Tablett oder Blechscheibe mit Biskin gefettet
Backpapier 15x15 cm groß
1 ganzes Backpapier

Herstellung:

Milch, Butter, Salz und Zucker zusammen aufstellen. Mehl abwiegen, Eier in eine Schüssel geben.

Wenn die Mischung kocht, Mehl unterheben und solange rühren, bis sich die Masse vom Holzlöffel löst und sich am Boden ein weisser Film gebildet hat.

Masse auf ein Blech geben, mit Frischhaltefolie abdecken und auskühlen lassen.

Nach dem Erkalten die Masse in einen Kessel geben und mit dem Flachrührer (kein Knethaken und kein Schneebesens!!!) laufen lassen. Nach und nach die Eier unterlaufen lassen bis die Konsistenz von Eischnee erreicht ist. Stabil aber so weich, dass man die Masse aufspritzen kann und sie einen schönen Glanz hat. Dann noch nach und nach das Backpulver unterlaufen lassen.

Diese Angabe ist ungefähr, da es je nach Abröstgrad variieren kann.

Den großen Topf mit Biskin oder Öl auf den Herd stellen und aufheizen. Der Topf sollte nur maximal 60% gefüllt sein. **ACHTUNG: Fett nicht zu heiss werden lassen das es anfängt zu brennen.**

Die weiche, aber stabile Masse in den Spritzbeutel füllen.

Das große Backpapier neben den Herd und den Topf legen. Die kleinen Backpapier 4 Ecke mit dem heißen Fett bepinseln und auf den großen Backpapier auskühlen lassen.

Version 03

© Copyright by Oliver Welling

Auf die kleinen Backpapiere Ringe mit der Brandmasse aufspritzen und dann wie folgt vorgehen:

- Ein Papier an der Ecke hochheben und so lange in das heiße Fett halten bis der Ring sich ablöst.
- Nicht zu viele Ringe auf einmal ausbacken, sie sollten genug Platz zum freien Schwimmen im Fett haben
- Mit zwei Gabeln die Ringe wenden damit sie gleichmäßig braun werden.
- Es gibt keine Backzeit, da es von der Hitze des Fettes abhängt und man eh nicht weglaufen darf.

Die fertigen Ringe auf einem Gitter abtropfen lassen, ACHTUNG: Backpapier unterlegen, dass spart das putzen 😊

Wenn alle Ringe gebacken sind die Ringe entweder abstauben oder mit Zuckerglasur überziehen.

Tip:

Können auch kalt durchgeschnitten werden und mit Kirschen oder/und Sahne gefüllt werden.