Sonntagskuchen

Claudia Hennicke-Pöschk

Spritzkuchen **Für ca. 6 Stück**

Zutaten
Brandmasse

80 g	Milch
80 g	Wasser
50 g	Butter
1 g	Vanillezucker
1 Pr.	Salz
100 g	Weizenmehl (T 550)
2	Eier

Außerdem

750 g	Kokosfett
200 g	Puderzucker oder Fondant
1	Bio-Zitrone
	Zuckerkonfetti

Zubereitung

1. Eine Fritteuse, ein Topf oder eine hohe Pfanne mit Kokosfett auf 180°C erhitzen und ein Backpapier auslegen und mit Kokosfett einfetten.

2. Für den Brandteig die Milch, das Wasser, die Butter und den Vanillezucker mit der Prise Salz in einem Topf aufkochen lassen. Das Mehl mit einem Sieb sieben und auf einmal in den Topf geben und unterrühren bis sich im Topf ein weißer Belag zeigt und die Masse sich ballenartig vom Topfrand ablöst. Sobald das geschehen ist, ist die Masse fertig. Anschließend abkühlen lassen. Ist die Masse abgekühlt gibt man sie in eine Schüssel und arbeitet die Eier nach und nach mit dem Handrührgerät oder in einer Küchenmaschine unter, bis die Masse glatt ist.

3. Für die Form mit einer 11mm Sterntülle ca. Ø 6 cm Ringe auf das Backpapier auftragen. Die Spritzringe auf dem gefettetem Backpapier mit der Schere ausschneiden und „Kopfüber“ in das Fett gleiten lassen. Einen Deckel aufsetzen und die Spritzringe bei geschlossenem Deckel 3 Minuten backen. Nach den 3 Minuten den Deckel abnehmen, die Spritzkuchen wenden und nochmals 3 Minuten ausbacken. Im Anschluss zum Abkühlen auf Küchenkrepp setzen.

4. Anschließend die Bio-Zitrone auspressen und den Puderzucker oder Fondant mit dem Zitronensaft anrühren und die Spritzkuchen damit glasieren. Als Deko noch „Zuckerkonfetti“ aufstreuen.