

seit 1907

Rezepte von Fritz Glück

entdeckt in den Archiven von Teltomalz



Spritzringe
mit Brandmasse-Fertigmehl

Zutaten für ca. 10 Stück:

100 g Brandmasse-Fertigmehl
90 ml Wasser
3 Eier
40 ml Speiseöl
2 Eier (Eiweiß)
5 ml Vanillearoma

Zubereitung:

Geben Sie das Wasser, die Eier, das Eiweiß, das Vanillearoma und das Speiseöl in einer Schüssel verrühren alles und geben langsam das Brandmasse-Fertigmehl dazu, alles 2-3 Minuten zu einem glatten Teig verrühren.



Die Brandmasse in einen Spritzbeutel mit großer Tülle füllen. Auf ein in heißes Fett getauchtes Stück Butterbrotpapier einen Ring spritzen und das Papier ins Fett halten, bis sich der Ring vom Blatt löst. Den nächsten Ring aufspritzen und in gleicher Weise backen.

Die fertigen Spritzkuchen können Sie mit weißer Zuckerglasur oder Puderzucker nach belieben überziehen.

Backen:

Das Fett sollte eine Temperatur von 180 °C haben, die Spritzringe brauchen 8-10 Minuten im heißen Fett.

Ich wünsche Ihnen viel Erfolg mit dieser Rezeptur. Sollten Sie Verbesserungsvorschläge haben, freue ich mich über Ihren Kommentar.

Guten Appetit, wünscht Ihnen ihr

Fritz Glück

Weitere Backmischungen finden Sie unter: www.teltomalz.de