Strauben / Eberswalder Spritzkuchen



Zutaten

Teig:

- 250 ml Wasser
- 1 Prise Salz
- 75 g Butter
- 175 g Mehl
- 4 – 5 Eier (je nach Größe)

Außerdem:

- Aprikosenkonfitüre
- Zuckerglasur (Fondant)
- 50 g gehobelte, geröstete Mandeln
- 2000 g Pflanzenfett oder Öl

Zubereitung

1. Wasser mit Salz und Butter in einem Topf zum Kochen bringen vom Herd nehmen und das Mehl auf einmal hineinschütten. Wieder auf den Herd stellen und rühren,

bis sich ein Kloß und am Topfboden eine weiße Haut gebildet hat. Den Teig sofort in eine Schüssel geben, 1 Ei unterrühren und alles bis auf Handwärme abkühlen lassen. Dann nacheinander die übrigen Eier einarbeiten.

2. Das Pflanzenfett oder Öl in einer Friteuse auf 160 – 175°C erhitzen.

3. Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle geben und auf mehrere kleine Backpapiere (Größe etwa 10 x 10 cm) spritzen. Sofort das Papier mit den Teig in das Fett gleiten lassen, dabei an einen Ende das Papier festhalten und warten bis sich der Teig löst. Nacheinander alle Strauben so backen und auf Küchenkrepp abkühlen lassen.

4. Mit kochender Aprikosenkonfitüre und Zuckerglasur glasieren. Mandeln darauf streuen.