



**Kerneier Denkmal in
Bruchhausen**

Spritzkrapfen

Rezept von Katharina Schmidt

Rezept Spritzkrapfen

Zutaten

250 g Mehl

¼ Liter Wasser

¼ Liter Milch

5 Eier – Eigelb und Eiweiß trennen

eine Prise Salz

Teig:

Wasser und Milch zusammen in einem Topf zum Kochen bringen. Das Mehl in die Milch geben, verrühren und gut aufkochen.

Den Teig abkühlen lassen.

Das Eigelb zu dem erkalteten Teig geben und verrühren. Das Eiweiß sehr steif schlagen und vorsichtig unter die Teigmasse heben. Alles gut vermischen.

Einen Topf mit Biskinöl aufstellen und das Fett zum Sieden bringen. Den Teig in eine Spitzvorrichtung mit Sternausstanzung füllen



und mit dem Stempel den Teig in das heiße Öl hineinspritzen und ausbacken lassen. Am besten Biskinöl verwenden. Die fertig gebackenen Spritzkrapfen aus dem Fett nehmen, auf einen Teller legen und mit Puderzucker bestreuen.

