

# Glutenfreie Spritzkuchen

## Zutaten für den Teig: **!BRANDTEIG!**

50 g Butter, 1 Prise Salz, 150 g Mehlmischung für Kuchen, 4 ganze Eier, 2 Vanillezucker,  $\frac{1}{4}$  l Wasser  
1 Liter Pflanzenöl zum Ausbacken der Spritzkuchen  
1 Paket Puderzucker und den Saft einer Orange

## Wichtige Hilfsmittel:

1 Mixer, 1 Spritzbeutel mit Sterntülle, Schüssel, Waage, Töpfe usw.  
Pergamentquadrat

## Zubereitung:

Wasser zusammen mit der Butter und dem Salz aufkochen. Das Mehl auf einmal hineinschütten und unter Rühren zu einem Kloß abbrennen. Der Teig ist richtig, wenn er sich glatt löst.

Den Topf vom Herd nehmen, den Teig in eine Schüssel füllen, kurz abkühlen lassen und den Vanillezucker dazugeben und nach und nach die Eier darunter rühren. Das nächste Ei immer erst dann dazugeben, wenn sich wieder ein homogener Teig gebildet hat. Der Teig kann verarbeitet werden, wenn er in Spitzen reißend vom Löffel fällt.

Für die Spritzkuchen den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

Nun wird auf das Papier ein Kringel gespritzt und dann in das heiße Öl gehalten. Vorsichtig sein. Es kann sehr heiß werden. Diesen Kuchen goldgelb ausbacken und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Diesen Vorgang wiederholen bis die Masse im Spritzbeutel alle ist.

Jetzt aus Puderzucker und Orangensaft einen Guss herstellen und die Spritzkuchen damit überziehen.