



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Müttevazi Lezzetler® Kochrezepte

Spritzkuchen

Tulumba Tatlısı



1 ½ Gläser Wasser
50 g Margarine
2 Gläser Mehl
1 KL Grießmehl
1 TL Zucker
1/3 TL Salz
2 Eier
Für den Sirup:
2 Gläser Zucker
2 ½ Gläser Wasser
Saft einer ½ Zitrone
Zum Anbraten:
1 ½ Gläser Öl

Zuerst Zucker und Wasser zum kochen bringen, wenn es an Konsistenz gewonnen hat Zitronensaft hinzugeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

In einen Topf Margarine und Wasser einfüllen, nach dem Sieden des Wassers, den Herd auf niedrige Hitze runterschalten und schnell geseibtes Mehl, Grießmehl, Zucker und Salz dazugeben.

Den Teig unter umrühren 10 Minuten köcheln lassen und vom Herd nehmen.

Wenn der Teig lauwarm geworden ist ein Ei einschlagen und gut unterkneten danach das andere Ei einschlagen und unterkneten.

Den Teig nun in eine Sahnepumpe oder in eine spezielle Spritzkuchenpumpe einfüllen.

In die Pfanne mit kaltem Öl nun 3-4 cm lange Stückchen einspritzen bis die Pfanne voll ist. Zuerts bei niedriger Hitze leicht anbraten bis die Spritzkuchen leicht aufgegangen sind dann bei mittlerer Hitze rosarot braten.

Die Spritzkuchen direkt in den lauwarmen Sirup einlegen.

Um die zweite Pfanne Spritzkuchen zuzubereiten sollte das abkühlen des Öls abgewartet werden. Solange fortfahren bis das Mehl aufgebraucht wurde.

Sobald die Spritzkuchen den Sirup aufgesaugt haben kann es serviert werde.

Tipp: Damit das Öl schneller abkühlt kann die Pfanne in ein Blech mit kaltem Wasser hineingesetzt werden.