Fritierte Spritzkuchen
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

1 Eier, 1 Teelöffel Zucker, 0,5 Teelöffel Salz, 100 ml Milch, 200 gr Mehl, 1 Teelöffel Vanille-Extrakt, 20 gr Puderzucker.

Die Vorbereitungen:

Eier und Zucker vermischen, die restlichen Zutaten dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig verrühren.

Die Zubereitung:

Eine Friteuse mit frischem Fett vorbereiten, den Teig in einen Spritzbeutel mit kleiner Tülle geben und den Teig mit einer schnellen, kreisenden Bewegung in das heiße Fett geben, sodaß kleine Nester bzw. Ringe entstehen.
Einmal umdrehen und herausnehmen, wenn das Gebäck goldbraun geworden ist, auf Küchenkrepp abtropfen und mit Puderzucker bestreut servieren.
Guten Appetit!

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de