

Dotterbusserl

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Amerika
Gebaeck
Fritieren

3 Eier
150 g Zucker
200 g Crème fraiche
400 g Mehl
1 pn Zucker
1 pn Muskatnuß
1 pn Salz
1 kg Pflanzenfett zum Ausbacken
Fett fürs Backtrennpapier
ZUM BESTREUEN:
50 g Zucker
1/2 ts Zimt

Pergamentpapier oder Backtrennpapier in der Größe der Friteuse oder Fritierpfanne zurechtschneiden. Dabei an einer Seite einen "Griff" daranlassen, damit man das Papier später anfassen kann. Insgesamt 3-4 Stücke schneiden, dünn einfetten. Eier und Zucker mit den Quirlen des Handrührers schaumig rühren. Crème fraiche, Mehl, Zimt, Muskat und Salz unterrühren. Das Pflanzenfett in die Friteuse oder Fritierpfanne mit Thermostat geben und auf 180° erhitzen. In der Zwischenzeit den Teig portionsweise in einen Spritzbeutel mit mittelgroßer Lochtülle (Nr.8)füllen. Jeweils 6-7 Kringel auf das vorbereitete Papier spritzen. Die Kringel mit dem Papier in das heiße Fett gleiten lassen. Das Papier so lange festhalten, bis sich die Kringel gelöst haben. Dann das Papier aus dem Fett ziehen. Jede Lage Kringel im heißen Fett in 4-5 Minuten ausbacken. Dabei mit einem Kochlöffelstiel oder einem Schaschlikspieß zwischendurch einmal wenden. Die Kringel mit einer Schaumkelle aus dem Fett heben. Auf Küchenpapier setzen und abtropfen lassen. Zimt und Zucker in einer flachen Schale mischen, die Kringel rundherum damit bestreuen oder darin wälzen. So frisch wie möglich essen.

*Quelle: Essen&Trinken 1/85 Erfasst von Sylvia Mancini