

"Eberswalder Spritzkuchen"

¼ l Wasser, 65 g Butter, 175 g Mehl, 1 Teel. Speisestärke, 5 Eier, 1 Essl. Zucker, 1 gestr. Teel. Backpulver, Salz

Wasser mit wenig Salz, Butter und Zucker in einem flachen Gefäß zum Kochen bringen. Das Mehl mit der Speisestärke sieben, langsam nach und nach in die kochende Flüssigkeit einstreuen und mit einem Holzlöffel kräftig verrühren, bis ein geschmeidiger Kloß entsteht, der sich vom Topfboden löst (Brandteig).

Das Gefäß vom Feuer nehmen, den Kloß kurz ruhen und etwas abkühlen lassen, dann die Eier einzeln untermischen (bevor man das nächste Ei dazugibt, muss der Teil wieder völlig glatt sein). Mit dem ersten Ei rührt man auch das Backpulver dazu.

Den gut durchgearbeiteten, geschmeidigen Teig in einen Spritzbeutel mit gezackter Tülle (Durchmesser etwa 1 ½ cm) füllen und zu runden, etwa 1 ½ cm hohen Kringeln (Durchmesser etwa 5 cm) auf gefettetes Pergamentpapier oder Alufolie spritzen.



In einem flachen, breiten Topf Schmalz oder Pflanzenfett erhitzen (etwa 180 °C), das Pergament mit dem Brandteigkringel kopfüber vorsichtig in das heiße Fett geben (dabei löst sich das Papier vom Teig), die Spritzkuchen schwimmend jeweils 4 Min. auf einer Seite (mit dem Holzlöffel wenden) goldbraun ausbacken, mit dem Schaumlöffel herausnehmen, Fett abtropfen lassen und die heißen Spritzkuchen mit einem Guss aus Puderzucker, Zitronensaft und etwas kochendem Wasser überziehen.

(„Von Apfelkartoffeln bis Zwiebelkuchen. Volkstümliche Gerichte aus der DDR zwischen Thüringer Wald und Lausitz, Ostsee und Erzgebirge“ von Kurt Drummer und Käthe Muskewitz, VEB Fachbuchverlag Leipzig)