



Kerneier Kirche

Administraor

Helmut Schmidt
Heinestraße 16
73663 Berglen

Telefon:

+49 (0)7195 74145

Mobil:

+49 (0)177 9245418

E-Mail:

adlatus@hog-kernei.de

Internet:

www.hog-kernei.de



**Denkmal in
Bruchhausen-Ettlingen**

Heimatortsgemeinschaft Kernei



Spritzkrapfen

Spritzkrapfen

Zutaten

- 250 g Mehl
- ¼ Liter Wasser
- ¼ Liter Milch
- 5 Eier
- 1 Prise Salz
- Biskinöl oder anderes Frittieröl zum Ausbacken
- Puderzucker zum Bestreuen



Küchengerät

Spritze mit Sternfrom



Zubereitung

1. Wasser und Milch zusammen mit einer Prise Salz in einem Topf zum Kochen bringen.
2. Das Mehl auf einmal in die kochende Flüssigkeit geben und kräftig verrühren. Den Teig unter ständigem Rühren gut aufkochen lassen.
3. Den Teig anschließend etwas abkühlen lassen.
4. Die Eier trennen. Das Eigelb unter den abgekühlten Teig rühren.
5. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und vorsichtig unter die Teigmasse heben.
6. Einen Topf mit Biskinöl füllen und das Öl auf etwa 170–180 °C erhitzen.

7. Den Teig in eine Spritzvorrichtung mit Sterntülle geben. Den Teig portionsweise in das heiße Öl spritzen und die Spritzkrapfen goldbraun aus-backen.
8. Die fertigen Spritzkrapfen mit einer Schaumkelle aus dem Öl nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen
9. Noch warm mit Puderzucker bestreuen und servieren.

© Katharina Schmidt, geb Burger, Siwitzer Gasse