



Eberswalder Spritzkuchen

- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

In Berlin seit 1842 in aller Munde

Zutaten

- Der Brandteig:
 - 60 g Butter
 - 150 g Mehl, gesiebt
 - 4 ganze Eier
 - Abrieb einer 1/2 Limette oder Zitrone
 - 1 Prise Salz
- Für den Guss:
 - 200 g Puderzucker
 - 3 Tl Rum
 - 30 ml Limetten - oder Zitronensaft
 - 2 El Rum
 - 20 g gehackte Pistazien
 - Pflanzenöl zum Ausbacken
 - Pergament - oder Backpapier, eingefettet

Zubereitungsart

Schritt1

Der Spritzkuchen - Brandteig:

Schritt2

Die Milch mit dem Wasser und der Butter aufkochen, das Mehl mit einem Kochlöffel einrühren, bis sich der Teig als Klumpen vom Topfboden löst. Noch einen Stich Butter dazu geben und den Teig auf dem Feuer rühren, abbrennen. (Daher der Name Brandteig)

Schritt3

Zurück ziehen, abkühlen lassen und die Eier einzeln, nach und nach unter rühren, ebenfalls den Zitronenabrieb und den Rum.

Schritt4

In einen Spritzbeutel mit mittelgroßer großer Sterntülle füllen und runde Kringel mit ca. 6- 8 cm Durchmesser auf das gefettete Papier spritzen.

Schritt5

Das auf 180 ° C vorheizen, den Puderzucker und den Rum streichfähig verrühren.

Schritt6

Mit der Papierseite nach oben in das Fett gleiten lassen, das Papier abziehen.

Schritt7

Abgedeckt 5 min. backen, dann wenden und offen weitere 5-6 min. zu Ende backen.

Schritt8

Heraus fangen und auf Küchentrepp ablaufen lassen.

Schritt9

Den Guss mit einem Küchenpinsel darüber streichen und mit gehackten Pistazien bestreuen.

Schritt10

Rezeptart: Berlin-Brandenburgisch **Tags:** hausgemacht, heiß geliebt, unproblematisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/eberswalder-spritzkuchen/>