

# türkischer Spritzkuchen



## ● Zutaten:

### Sirup:

750 Gramm	<i>Zucker</i>
½	<i>Zitrone, den Saft</i>
½ Liter	<i>Wasser</i>

### Gebäck:

250 Gramm	<i>Weizenmehl</i>
100 Gramm	<i>Fett</i>
4	<i>Eier</i>
1 Teelöffel	<i>Salz</i>
1 Teelöffel	<i>Zucker</i>

Reichlich Öl zum Ausbacken

## ● Zubereitung :

1. aus Wasser und Zucker einen Sirup kochen
2. die Zitrone auspressen und mit dem Zitronensaft den Sirup abschmecken
3. weitere 10 Minuten einkochen lassen, dabei den entstehenden Schaum abnehmen
4. das Sirup erkalten lassen
5. das Fett in einem Topf erhitzen
6. ¼ Liter Wasser zugießen und aufkochen lassen
7. das Mehl einrieseln und alles gut verrühren
8. auf kleiner Flamme 10 Minuten den Teig rühren und anschließend erkalten lassen
9. die Eier nach und nach unter den Teig geben und alles ca. 10 Minuten durchkneten
10. in der Zwischenzeit das Öl in einer Pfanne erhitzen
11. den Teig in eine Spritztüte mit großer Sterntülle geben und in das heiße Öl spritzen
12. ca. 2 – 3 Minuten ausbacken
13. die Spritzstücke müssen von allen Seiten gleichmäßig braun sein
14. den Spritzkuchen mit einem Schaumlöffel aus dem fett nehmen und abtropfen lassen
15. in den Sirup geben und dort 10 Minuten tränken
16. anschließend auf einer Platte anrichten und servieren