

## Spritzkuchen



### Brandmasse

<b>6,500 kg</b>	<b>Milch</b>	<b>0,260 kg</b>	- zum kochen bringen
<b>6,000 kg</b>	<b>Wasser</b>	<b>0,240 kg</b>	
<b>3,700 kg</b>	<b>Butter</b>	<b>0,148 kg</b>	
<b>0,050 kg</b>	<b>Salz</b>	<b>0,002 kg</b>	
<b>7,500 kg</b>	<b>Weizenmehl 550</b>	<b>0,300 kg</b>	- einrühren und abrösten
<b>10,000 kg</b>	<b>Vollei</b>	<b>0,400 kg</b>	- einzeln in abgekühlte Masse unterrühren
<b>33,750 kg</b>	<b>Brandmasse</b>	<b>1,350 kg</b>	- ca. 18 Stück

### Verarbeitung

- die fertige Masse mit großer Sterntülle auf das gefettete und erkalte „Spezialblech für Spritzkuchen“ aufdressieren
- in ca. 170°C heißes Fett verkehrtherum eintauchen, bis sich die Spritzringe vom Blech lösen
- mit geschlossenem Deckel ca. 4 Minuten backen
- Deckel öffnen, Spritzkuchen wenden und die Unterseite ebenfalls ca. 4 Minuten backen
- Danach die Oberseite und anschließend die Unterseite nochmals ca. 2 Minuten lang backen
- Spritzringe herausnehmen und abtropfen lassen
- nach dem erkalten glasieren