

*Folge vom 30. Oktober 2020*

Zu Gast bei Claudia Conrath ist  
Collien Ulmen-Fernandes und beide machen:

## Ottofees - Brandteigkringel

Zutaten für ca. 15 Stck.:

Für den Teig:

- 75g Butter oder Margarine
- 250 ml Wasser
- 1 Prise Salz
- 160 g Mehl
- 3 Eier
- 30g Erythrit
- 2 Vanilleschoten
- 1 kg Pflanzenfett oder Öl zum Ausbacken

Für den Guss:

- 3 EL Zitronensaft
- 300g Erythrit
- Deko

Küchentools:

- 1 Rührgerät
- 1 Rührschüssel
- 1 größerer Topf
- 1 Kochlöffel
- 1 Spritztülle
- Backpapier

Und so geht's:

Für die komplett zuckerfreie Variante- Erythrit in den Mixer und mahlen.

Wasser, Butter, die ausgekratzte Vanille, Salz und 30g gemahlenes Erythrit im Topf aufkochen, bis die Butter geschmolzen ist.

Mehl hinzugeben und zu einem glatten Teigkloß verrühren, den Kloß mit dem Kochlöffel wenden und dabei etwa eine Minute lang im Topf erhitzen. Teig in eine Rührschüssel umfüllen und etwas abkühlen lassen.

3 Eier nacheinander hinzugeben, dabei mit dem Mixer auf höchster Stufe quirlen. Teig in einen Spritzbeutel füllen, Backpapier in kleine Stücke schneiden und auf jedes Papierstück einen Kringel spritzen.

Öl im Topf heiß werden lassen, ca. 3 oder 4 Kringel gleichzeitig mit dem Backpapier ins heiße Fett geben...nach ein paar Sekunden lösen sie sich vom Papier, dieses kann aus dem heißen Fett genommen und wieder verwendet werden. Nach 2 Minuten die Kringel wenden und kurz von der anderen Seite frittieren. Wenn die gewünscht Bräune erreicht ist, mit einem Schaumlöffel aus dem Fett heben und auf Küchenpapier abtropfen und auskühlen lassen. Alternativ kann man die Kringel auch im Backofen backen.

Für den zuckerfreien Guss Erythrit (andernfalls Puderzucker) mit 3 El Zitronensaft verrühren und auf die Kringel streichen. Evtl. noch Nüsse o.ä. drüber geben...oder einfach so verputzen.