



Spritzkuchen mit Limetten- und Espressoguss



Zeit gesamt
🕒 1h 15min

Zubereitungszeit
👉 1h 15min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

Bio Limetten	1 St.
Wasser	300 ml
Kaffee, löslich	1 TL
Puderzucker	80 g
Schokolade, Zartbitter	10 g
Butter	25 g
Weizenmehl, Type 405	80 g
Speisestärke	15 g
Brauner Zucker	20 g
Vanillinzucker	10 g
Eier	3 St.
Rapsöl	200 ml

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf, Backblech mit Backpapier, Sieb, Schöpfkelle, Handrührgerät mit Knethaken

1. Limette heiß abwaschen, etwa 1 TL Schale abreiben, halbieren und Saft auspressen. In einem Topf ca. 50 ml Wasser auf mittlerer Stufe erhitzen. Kaffee darin auflösen und abkühlen lassen. Puderzucker sieben. Jeweils die Hälfte in einer Schüssel mit Limettensaft bzw. Espresso zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Zugedeckt beiseitestellen. Schokolade grob reiben.
2. In einem Topf ca. 250 ml Wasser mit Butter aufkochen. Mehl, Stärke, Zucker und Vanillinzucker mischen, auf einmal zugeben und mithilfe eines Handrührgeräts mit Knethaken rühren, bis sich ein Teigkloß bildet. Vom Herd nehmen und nach und nach Eier zugeben. Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und ca. 8 Kränze auf ein geöltes Backblech setzten, ca. 5 Min. trocknen lassen.
3. Inzwischen in einem Topf (ggf. einer Fritteuse) Öl auf höchster Stufe erhitzen. Das Öl hat die richtige Temperatur, wenn an einem hineingehaltenen Holzkochlöffelstiel Blasen aufsteigen. Spritzkuchen portionsweise vom Backblech in das heiße Öl gleiten lassen und ca. 4 Min. goldgelb frittieren, dabei nach der halben Zeit wenden.
4. Spritzkuchen herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Noch warm mit Limetten- oder Espressoguss bestreichen, die Limetten-Spritzkuchen mit Limettenschale, die übrigen mit Schokolade bestreuen, fest werden lassen. Am besten frisch servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	379 kcal
Kohlenhydrate	50 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	17 g