

TULUMBE – TRADITIONELLES SPRITZGEBÄCK IN ZUCKERSIRUP

Für den Teig für ca. 30 Stück:

400 ml Wasser
130 ml Öl
400 g Mehl und 1 TL Backpulver
1 gestr. TL Salz
5 Eier

Zum Ausbacken:

ca. 1 – 1,5 l Öl

Für den Zuckersirup:

1 l Wasser
700 g Zucker



Zubereitung:

- 1) Bereitet zunächst den Sirup vor. Das könnt ihr auch am Vorabend machen. Dafür vermischt ihr die zwei Zutaten und kocht sie auf. Danach (wenn es im Topf stark blubbert) lasst ihr den Sirup auf höchster Stufe und ohne Deckel ca. 15 min lang kochen, bis er einreduziert und etwas dickflüssiger geworden ist. Lasst ihn vollständig auskühlen.
- 2) In einem Topf vermischt ihr Wasser, Öl und Salz und kocht die Zutaten auf. Gebt das Mehl (vermischt mit dem Backpulver) in einem Schwung hinein und vermengt alles mit einem Kochlöffel. Ihr macht dasselbe wie bei einem Brandteig. Der Teig wird bei Stufe 7 (also nicht ganz so heiß) ca. 2-3 min lang abgebrannt, bis ihr am Boden eine dünne, weiße Schicht entdeckt.
- 3) Füllt den Teigklumpen in eine Schüssel um und lasst ihn auskühlen, bis er lauwarm ist (das dauert ca. 20-30 min).
- 4) Verquirlt die Eier und rührt sie mit einem Mixer oder Rührhaufsatz eurer Küchenmaschine nach und nach ein.
- 5) Die Masse ist sehr klebrig und zäh, wundert euch nicht darüber. Füllt sie entweder in eine traditionelle Tulumba-Pressen oder einen Spritzbeutel mit Sterntülle um. Falls ihr die Presse/Spritze verwendet: befettet das holzige Ende, um es besser durch das Metallrohr zu schieben. Falls ihr einen Spritzbeutel verwendet, nehmt einen, der stabil ist. Ist es ein dünnes Plastikteil, kann es passieren, dass der Beutel platzt, weil die Masse so fest ist.
- 6) Erhitzt das Öl auf mittlere Stufe (5 von 9), d.h. es darf nicht heiß sein, weil die Tulumbe sonst schnell verbrennen und innen nicht durch sind. Nun presst ihr den Teig, egal ob mit Presse oder Spritzbeutel, in das warme Öl. Schneidet die Teigstücke mit einer befetteten Schere ab.
- 7) Sobald alle Tulumbe im Öl liegen, schaltet ihr das Kochfeld auf Stufe 7 ein, ihr erhöht die Hitze also wieder. Sie brauchen etwa 5-8 min, bis sie fertig sind. Sie steigen dabei auf, wenden sich meist von alleine und gehen mächtig auf. Behaltet sie immer im Auge. Wenn sie goldgelb und schön knusprig sind, nehmt ihr sie heraus, lasst sie abtropfen und gebt sie in den erkalteten Sirup. Dort bleiben sie 1-2 min lang, bevor ihr sie in eine Form legt.
- 8) Noch während ihr die Tulumbe herausnehmt, schaltet ihr den Herd aus, damit das Öl abkühlen kann. Ist es wieder lauwarm, könnt ihr die nächste Tour Tulumbe ausbacken.
- 9) Wenn ihr mit dem ganzen Teig durch seid, gebt ihr die Form mit den Tulumbe in den Kühlschrank und lasst sie am besten über Nacht auskühlen.
- 10) Den Sirup gebe ich immer durch ein feines Sieb und fülle ihn in eine Flasche um. Ich verwende ihn zum Servieren der Tulumbe. Falls ihr einen dickflüssigen Sirup mögt, gebt den verbliebenen Sirup wieder auf den Herd und kocht ihn noch einige Zeit ein, bis er für euch die perfekte Konsistenz hat.

Za tijesto za otprilike 30 komada:

400 ml vode

130 ml ulja

400 g brašna i 1 kašičica praška za pecivo

1 vrhom ravna kašičica soli

5 jaja

Za prženje:

1 – 1,5 l ulja

Za agdu:

1 l vode

700 g šećera



Priprema:

1) Prvo pripremite agdu. To možete i dan prije učiniti, jer se ona mora dobro ohladiti. Pomiješajte vodu i šećer u loncu i stavite da kuha. Od momenta kad sve kuha, potrebno je još oko 15 min bez poklopca da se agda skuha. Maknite lonac s vatre i ostavite da se potpuno ohladi.

2) U drugom loncu pomiješajte vodu, ulje i so i stavite da kuha. Brašno (pomiješano sa praškom za pecivo) dodajte od jednom. Sad je potrebno da konstantno miješate, dok se ne stvori izjednačeno tijesto (slično onom koje se pravi za princes krofne i eklere). To traje ca. 2-3 min i na dnu šerpe ćete ugledati tanki bijeli trag. To je znak da je tijesto gotovo.

3) Prebacite ga u posudu za miješanje i ostavite da se ohladi (ne potpuno – ono treba da bude toplo). To traje oko 20-30 min.

4) Nakon tog vremena jaja kratko viljuškom umutite pa ih postepeno i uz stalno miješanje (ja koristim kuhinjsku mašinu) dodajte u toplo tijesto.

5) Smjesa je jako ljepljiva i gusta, nek vas to ne zabrinjava. Prebacite je u klasičnu špricu za tulumbe ili u špric kesicu sa zvjezdastim nastavkom. Ako koristite špricu, obavezno gornji kraj drvenog djela umočite u ulje, kako biste tijesto lakše istisnuli. Ako koristite špric kesicu, uzmite jednu koja je dovoljno stabilna. Tijesto je jako gusto i ako vam je kesica slaba, može se desiti da će vam puknuti.

6) Zagrijte ulje na srednju vatru (kod mene 5. stepen od 9). Ulje ne smije biti vrelo jer će tulumbe inače brzo izgorjeti a iznutra ostati prijesne. Tijesto istisnite u toplo ulje. Makazama koje ste umočili u ulje, odrežite komade iste veličine.

7) Kad ste završili rezanjem tulumbi, zagrijte šporet ponovo na 7. stepen od 9, tj. malkice jače. Potrebno im je 5-8 min da se ispeku. U tom procesu će se podići na površinu, okretati i nabubriti. Uvijek ih imajte na oku! Kad su poprimile zlatno žutu boju i kad su lijepo hrskave, ocijedite ih i prebacite u ohlađenu agdu. Tu nek stoje minut ili dva, prije nego što ih izvadite i prebacite u drugu posudu.

8) Bitno: dok tulumbe vadite iz ulja i prebacujete u agdu, šporet ugasite kako bi se ulje ohladilo. Tek kad je opet toplo, špricajte i režite drugu turu.

9) Kad ste potrošili tijesto i napunili posude gotovim tulumbama, stavite ih i frižider da se ohlade, najbolje preko noći.

10) Korišteni sirup procijedim i saspem u flašu. Koristim ga za serviranje. Ako više volite gusti sirup i da se tulumbe prilikom serviranja „cakle“, sirup još malo ukuhajte do željene gustoće.