


Churros

ca. 6 Portionen

 gelingt leicht

 bis zu 30 Min.



Zutaten:

Brandteig:

¼ l Wasser
60 g Butter
1 Prise Salz
200 g glattes Mehl
4 Eier (Größe M)

Zum Frittieren:

500 g Butterschmalz
500 g Ceres®

Zum Bestreuen:

50 g Staubzucker

1 Brandteig:

Wasser mit Butter und Salz aufkochen. Vom Herd nehmen, das Mehl einrühren, zurück auf den Herd stellen und so lange unter Rühren rösten, bis sich der Teig vom Topf löst. Vom Herd nehmen, in eine Rührschüssel geben und etwas abkühlen lassen. Die Eier mit dem Handmixer (Rührstäbe) einzeln einrühren und nach jedem Ei glatt rühren; der Teig muss so fest sein, dass die Konturen nicht verlaufen.

2 Zum Frittieren:

In einem Topf Butterschmalz und Ceres® auf 180 Grad erhitzen. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Lange Streifen in das heiße Fett spritzen und an der Tülle mit einem Holzspieß abtrennen. Die Churros goldgelb frittieren und mit einem Schaumlöffel bewegen und untertauchen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

3 Zum Bestreuen:

Die Churros mit Staubzucker bestreut servieren.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Ungekühlt sind die Churros ca. 2 Tage haltbar.
- Staubzucker mit etwas Zimt vermischen und die Churros darin wälzen.
- Zum Tunken etwas Schokosoße servieren oder Fruchtsoße.
- Churros sind ein knuspriges spanisches Gebäck aus frittiertem Brandteig.

