

Churros

• knackig süß •



Zutaten

30g Butter
50ml Milch
150ml Wasser
1-2 TL Zucker
120g Mehl
1 Prise Salz
1 Prise Zimt
2 Eier, Gr. M

500-750ml Öl zum Frittieren

Zimtzucker zum Bestreuen oder Schokosauce zum Dippen

Zubereitung

Wasser mit Milch, Butter, Salz und Zucker in einem Topf unter Rühren zum Kochen bringen. Das Mehl zugeben und rühren bis ein zäher Teig entsteht. Bei mittlerer Hitzeiterrühren. Den Teigkloß immer wieder von allen Seiten auf den Topfboden drücken. Dadurch wird der Teig "abgebrannt". Wenn eine weiße

Schicht am Topfboden entsteht, den Topf vom Herd nehmen. Teig in eine Rührschüssel umfüllen und kurz abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Eier in einer Tasse kurz aufschlagen und zum Teig geben. So lange verrühren bis eine geschmeidige Konsistenz entsteht.

Der Brandteig ist so wie er sein soll, wenn glänzt und zäh vom Löffel fällt.

In eine Garnierspritze oder einen Spritzbeutel füllen.

Einen weiten Topf mit dem Öl füllen und es erhitzen.

Wenn man einen Holzlöffelstiel auf den Topfboden setzt und kleine Bläschen daran aufsteigen, ist das Öl heiß genug.

Aus der Garnierspritze Teigstreifen in den Topf portionieren. Wenn sie goldgelb aufsteigen, mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf Küchenpapier etwas abtropfen lassen.

Noch heiß mit Zimtzucker bestreut servieren.