

## Churros aus dem Ofen

Die Churros aus dem Backofen sind fettreduzierter als das Original, da sie nicht frittiert werden. Sie schmecken aber dennoch genauso gut.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 55 min



### Zutaten

115 g	<a href="#">Butter</a>
0.5 TL	<a href="#">Salz</a>
2 EL	<a href="#">Zucker</a>
1 TL	<a href="#">Vanillezucker</a>
235 ml	Wasser
130 g	Mehl
3 Stk.	<a href="#">Eier</a> (größe M)
Nach Belieben	<a href="#">Butter</a> (zum Bestreichen)
Nach Belieben	<a href="#">Zucker</a>
Nach Belieben	Zimt

### Zubereitung

1. Für die **Churros aus dem Ofen** die Butter, das Salz, den Zucker, den Vanillezucker und das Wasser in einen weiten Topf geben und zum Kochen bringen.
2. Dann das Mehl auf einmal hinzufügen und so lange verrühren, bis ein geschmeidiger Teigklumpen entstanden ist und sich am Topfboden eine weißliche Schicht gebildet hat.
3. Diesen nun in eine Schüssel geben, etwas abkühlen lassen und die Eier einzeln, und nach

und nach gründlich, mit einem Kochlöffel verrühren. Parallel schon mal den Backofen auf ca. 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.

4. Den Teig anschließend in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (mittlere Größe) füllen und gleichmäßige (beliebig lange) Linien, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. Die Rohlinge sollten nun (je nach Größe) ca.20-25 Minuten schön braun backen.
  
5. Als Nächstes etwas Butter zum Schmelzen bringen.
  
6. Nun beliebig Zucker und etwas Zimt am besten in einen Gefrierbeutel geben und gut vermengen.
  
7. Jetzt die abgekühlten Churros mit etwas Butter bepinseln.
  
8. Und anschließend (am besten portionsweise) in dem Beutel mit Zucker und Zimt schütteln.

## **Tipp**

Die Churros aus dem Backofen schmecken prima zu einem Nuss-Nougatcreme-Dip (siehe Foto).