

Churros

Die köstlichen Churros werden aus Brandteig zubereitet und werden in Öl frittiert. Das einfache Rezept für dieses süße Kleingebäck kommt aus Spanien.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

75 g	Butter
1 Prise	Salz
250 ml	Wasser
100 g	Mehl
3 Stk.	Eier
1.5 l	Öl
200 g	Zucker
2 TL	Zimt

Zubereitung

1. Für die **Churros** die Butter mit Wasser und Salz in einem Kochtopf aufkochen lassen. Das Mehl darüber sieben und mit einem Kochlöffel unterrühren.

2. Die Kochplatte ausschalten und solange auf der Kochplatte Rühren bis sich ein Teig als Kloß vom Topfboden löst. Den Topf von der Herdplatte nehmen und in eine Schüssel geben, abkühlen lassen.
3. Die Eier hinzufügen und unterrühren bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen.
4. Das Öl in einen großen Topf erhitzen und zirka 15cm lange Streifen in das heiße Öl spritzen. Die Streifen mit einem Messer trennen. Unter wenden zirka 5 Minuten goldbraun frittieren und danach auf ein Küchenpapier abtropfen lassen.
5. Zucker und Zimt vermischen und die heißen Churros in der Mischung wenden.

Tipp

Auch in Schokoladensauce getunkt schmecken die Churros unwiderstehlich gut.