



Churros

Zeit gesamt
35min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Butter	70 g
Salz	
Wasser	250 ml
Weizenmehl, Type 405	250 g
Zucker	60 g
Eier	2 St.
Öl	1 L
Zimt	

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, große Schüssel, mittlerer Topf, Küchenkrepp, Spritzbeutel

1. In einem Topf Butter mit Salz und Wasser aufkochen, bis die Butter schmilzt. In einer Schüssel Mehl und 50 g Zucker mischen. Unter Rühren in das kochende Wasser geben und bei mittlerer Hitzeiterrühren, bis sich ein Teigkloß formt und am Topfboden eine weiße Schicht bildet. Teig in eine Schüssel geben und 10 Min. abkühlen lassen.
2. Eier einzeln nach und nach gründlich unter den Teig schlagen, bis eine glänzende, homogene Masse entsteht. In einen Spritzbeutel mit Sternaufsatz geben.
3. In einem großen Topf Öl auf höchster Stufe erhitzen. Teigstreifen von ca. 10 cm Länge direkt in das heiße Öl gleiten lassen und ca. 2 Min. goldbraun ausbacken lassen. Churros auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
4. In einer kleinen Schüssel übrigen Zucker mit Zimt vermischen, auf einen Teller geben und Churros darin wälzen und frisch servieren.

Viel Freude bei Genießen!

Tipp: Ob das Öl die richtige Temperatur hat, kannst du mit einem Holzlöffel oder Holztab überprüfen, den du ins heiße Fett hältst. Die Temperatur ist optimal (ca. 170 °C), wenn am Holz kleine Bläschen aufsteigen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	376 kcal
Kohlenhydrate	63 g
Eiweiß	10 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	9 g