

CHURROS



CHURROS

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 15 Stück | 40 Min.

Zutaten

- 40 g SweetFamily Unser Feinster
- 100 g Mehl
- 40 g Butter
- 1 Msp. Salz
- 2 Eier (Größe M)
- Pflanzenöl zum Frittieren
- reichlich SweetFamily Puderzucker zum Streuen



1387

ZUBEREITUNG

1. Zucker und Mehl mischen. Butter, Salz und 125 ml Wasser aufkochen. Mehlmischung auf einmal zufügen und gut rühren, bis sich ein Teigkloß formt und am Topfboden ein weißer Belag bildet. Teig in eine Schüssel geben und 2-3 Minuten abkühlen lassen.

2. Eier einzeln unter den Teig rühren, bis er glänzt. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und ca. 15 Streifen (10-15 cm lang) auf Backpapierstücke spritzen.

3. Öl in einem Topf erhitzen, bis an einem hinein gehaltenen Holzlöffelstiel Bläschen aufsteigen. Churros portionsweise vom Backpapier hineingleiten lassen und unter Wenden 2-4 Minuten goldgelb frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und dick mit Puderzucker bestäuben. Frisch und am besten warm servieren.

Tipp:

Zu den Churros wird oft eine Schokosauce zum Dippen serviert. Dafür einfach Bitterschokolade hacken und mit etwas braunem Zucker in heißer Sahne unter Rühren schmelzen.