

Churros

In Fett ausgebackenes Brandteig-Gebäck mit Schokolade.

etwa 25 Stück  gelingt leicht bis 40 Minuten



Zutaten:

Brandteig:

225 ml Wasser
20 g Butter oder Margarine
125 g Weizenmehl
1 Ei (Größe M)
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

Außerdem:

Ausbackfett
Puderzucker

Wie backe ich Churros?:

1 Brandteig zubereiten:

Wasser mit Butter oder Margarine in einem kleinen Topf aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Mehl auf einmal in die heiße Flüssigkeit geben. Alles zu einem glatten Teigkloß verrühren, dann mind. 1 Min. unter ständigem Rühren erhitzen ("abbrennen") und in eine Rührschüssel geben. Das Ei mit dem Mixer (Knethaken) auf höchster Stufe unter den Teig arbeiten. Backin erst unter den kalten Teig rühren.

2 Churros ausbacken:

Das Fett in einer Fritteuse oder einem Topf auf 175°C erhitzen, so dass sich um einen in das Fett gehaltenen Holzlöffelstiel Bläschen bilden. Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 10 mm) füllen. Etwa 12 cm lange Stücke in das Fett spritzen und mit einem Messer abschneiden. Die Churros goldbraun ausbacken, dann auf Küchenpapier abtropfen lassen. Churros mit Puderzucker bestreuen und lauwarm mit dicker, heißer Schokolade servieren.