



LECKERE TEIGSTANGEN AUS MEXIKO UND SPANIEN

KNUSPRIGE CHURROS



Ganz gleich ob morgens, mittags oder abends: Churros gehen immer! Das wissen auch die Spanier und Mexikaner, bei denen die frittierten Teigstangen regelmäßig auf dem Esstisch landen. Das knusprige, süße Gebäck kannst Du allerdings auch ganz einfach in der heimischen Küche zubereiten!

ZUTATEN (für 16 Stück):

» 150 g Mehl (Type 405)

» 1 Zimtstange

» 75 g Butter

» Salz

» 3 Eier (Größe M)

» 60 g feiner Zucker

» ¼ TL Zimtpulver

» 1 Päckchen Vanillezucker

Außerdem:

» ca. 1 l Frittieröl

» Spritzbeutel mit Sterntülle (ca. 1 cm)

01. Das Mehl einmal durchsieben. Die Zimtstange mit 350 ml Wasser in einen Topf geben und zum Kochen bringen, dann offen bei mittlerer Hitze 10–15 Minuten um etwa 100 ml einkochen lassen.

02. Die Zimtstange entfernen und vom Wasser 250 ml abmessen (falls es zu sehr eingekocht ist, wieder etwas frisches Wasser dazu gießen). Butter und 1 Prise Salz zugeben und erneut zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kocht, den Topf vom Herd nehmen und das gesamte Mehl auf einmal hineinschütten. Wieder auf den Herd stellen und mit einem Holzlöffel alles kräftig unterrühren. Dann so lange rühren, bis sich ein fester kompakter Kloß bildet und der Topfboden sich mit einer weißen Haut überzieht.



- 03.** Den Teig in eine Rührschüssel umfüllen. Sobald der Teig leicht abgekühlt ist, 1 Ei mit den Knethaken des Handrührgeräts gründlich unterrühren. Die übrigen beiden Eier ebenso unterrühren, dabei darauf achten, dass die einzelnen Eier immer gut eingearbeitet werden.
- 04.** Das Frittieröl erhitzen. Währenddessen vier Backpapierstücke (etwa 25 x 20 cm) zuschneiden und diese mit etwas Frittieröl bestreichen. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf das Backpapier jeweils 4 etwa 12 cm lange Stränge spritzen. Den Zucker mit Zimtpulver und Vanillezucker in einem tiefen Teller mischen.
- 05.** Sobald das Frittieröl heiß ist (etwa 180 °C) – es ist heiß genug, wenn man den Holzkochlöffelstiel hineintaucht und kleine Bläschen an ihm aufsteigen – die Teigstränge vorsichtig samt Papier umgekehrt ins Fett geben und das Papier sofort wieder herausziehen. Die Churros im heißen Fett in 2–4 Minuten knusprig frittieren und zwischendurch mit einem Schaumlöffel wenden.
- 06.** Die Churros mit dem Schaumlöffel herausnehmen, Fett abtropfen lassen und erst kurz auf Küchenpapier entfetten. Dann sofort warm im Zimtzucker wenden und zur heißen Schokolade servieren.

GUTEN APPETIT!