Churros

Zutaten:

Für den Teig:
175 ml Wasser
100 g Weizenmehl
55 g Butter
3 Eier
1/4 TL gemahlener Zimt
1 Prise Salz
Zum Ausbacken:
1 l Olivenöl
Für die Dekoration:
Vanillezucker
Zucker

Zubereitung:

Das Mehl sieben und mit dem Zimt und dem Salz gemischt beiseite stellen. In einer tiefen Pfanne oder einem flachen Topf wird das Olivenöl zugedeckt erhitzt, bis es ca. 170° Celsius hat (ein Tropfen Wasser sollten zischen, wenn man ihn ins Öl träufelt). Achtung: Nicht zu stark erhitzen, sonst verbrennt das Öl und die Churros schmecken nicht! In einem Topf langsam das Wasser mit der gewürfelten Butter erhitzen bis sie geschmolzen ist; dann rasch zum Kochen bringen. Den Topf vom Herd nehmen, die Mehlmischung auf einmal hineinschütten und sofort kräftig umrühren, bis die Masse homogen wird. Unter ständigem Rühren nochmals für ca. 30 Sekunden auf den Herd stellen und den Teig abbrennen (so nennt man diese Zubereitungsart), bis sich auf dem Topfboden ein dünner weißer Film absetzt. Den Topf zur Seite stellen und die Masse etwas auskühlen lassen (ca. 10 Minuten). Dann jeweils ein Ei unterrühren, bis alles vermischt ist, erst dann das nächste Ei zugeben. So entsteht ein weicher, zähflüßiger und glänzender Teig. Den Teig in einen Spritzbeutel mit einer mittelgroßen Sterntülle (ca. 8-10mm Durchmesser) füllen. Jeweils 3 bis 4 Stränge mit ca. 10cm Länge ins heiße Öl spritzen, ca. 2 Minuten frittieren, dann wenden und nochmals 2 Minuten frittieren. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Churros mit der Zuckermischung bestäuben und noch warm servieren.

Tipp: In Spanien tunkt man die Churros in eine dickflüßige, heiße Schokolade.

Rezeptdownload: Churros