

Churros selber machen

Zutaten für 4 Portionen

- 120 g Weizenmehl
- 1 Prise Salz
- 250 ml Wasser
- 3 Eier (Größe M)
- 80 g Butter

Zum Frittieren

- 1 Liter Sonnenblumenöl (alternativ Butterschmalz)

Für die Deko

- Zimt-Zucker
- Schokocreme



Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 30 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 45 Minuten

Zubereitung:

1. Gib für den Brandteig das Wasser zusammen mit dem Salz und der Butter in einen Topf. Bring es zum Kochen.
2. Nimm den Topf von der Herdplatte und siebe das Mehl hinein. Das Sieben ist wichtig, damit sich keine Klümpchen bilden. Stelle den Topf wieder auf die Herdplatte, schalte die Wärmezufuhr ab und rühre nun kräftig mit einem Holzkochlöffel bis sich ein Teigkloß gebildet hat. Am besten eignet sich dafür unser [rührICH](#). Nimm den Topf vom Herd und lasse den Teig unter Rühren ein bisschen abkühlen.
3. Jetzt rührst du nach und nach ein Ei unter. Bevor du das nächste Ei untermührst, sollte

ein geschmeidiger Teig entstehen.

4. Fülle den Tag in einen Spritzbeutel mit Sterntülle.
5. Erhitze in einem kleinen Topf das Öl. Spritze den Teig direkt in das Öl.
6. Frittieren die Churros goldgelb von beiden Seiten. Aber Achtung: gib nur so viele Churros in den Topf, dass sie nicht aneinander kleben bleiben.

7. Nimm die Churros aus dem Topf und lasse sie auf Küchentrepp abtropfen. Wiederhole den Vorgang bis der Teig aufgebraucht ist.
8. Nach dem Backen wendest du sie in Zucker, Zimtzucker oder servierst sie mit Schokocreame.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

