

Churros



Vor ein paar Tagen habe ich euch [auf meinem Instagram-Kanal](#) gefragt, welche Gericht für euch auf dem Weihnachtsmarkt nicht fehlen dürfen. Viele Antworten haben mich erreicht: [Langos](#), Waffeln und [Kinderpunsch](#), gebrannte Mandeln und [Champignons mit Knoblauchsauce](#), Mutzen und Quarkbällchen.

Ganz oft dabei waren auch Churros, das leckere Fettgebäck in Stangenform. Und da wir Churros auch kennen und lieben, haben wir sie für euch zu Hause ausprobiert und unser Rezept hier aufgeschrieben.

Du hörst den Begriff zum ersten Mal und fragst dich nun...

Was sind Churros?

Churros sind ein Fettgebäck aus Brandteig. Sie sind den Spritzkuchen und Krapfen ganz ähnlich und stammen ursprünglich aus Spanien. Bei uns in Deutschland sind sie auf vielen Jahrmärkten und Weihnachtsmärkten bekannt, wo man sie in einer großen Tüte bestreut mit Puderzucker kaufen kann.

Churros schmecken aber nicht nur mit Puderzucker oder Zucker und Zimt, sondern auch mit warmer Schokosauce als Dip.

Zutaten für 4 Portionen:

- 120 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 250 ml Wasser

- 3 Eier (Größe M)
- 80 g Butter
- 1 Liter Sonnenblumenöl zum Frittieren
- Zimtucker
- Schokocreme

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 30 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 45 Minuten



So machst du die Churros selber

Churros werden aus Brandteig zubereitet. Dazu benötigst du einen Topf und etwas Geduld.

1. Für den Brandteig gibst du das Wasser zusammen mit dem Salz und der Butter in einen Topf. Lasse das Ganze aufkochen.
2. Nimm den Topf kurz von der Herdplatte und siebe nun das Mehl hinein. Das Sieben ist wichtig, damit sich keine Klümpchen bilden.
3. 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.
4. Jetzt rührst du nach und nach ein Ei unter. Bevor du das nächste Ei unterrührst, sollte ein geschmeidiger Teig entstehen.

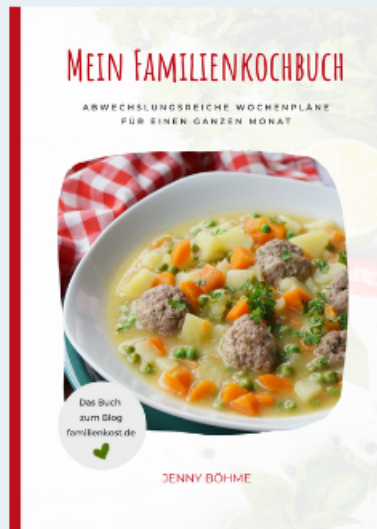
Fülle den Tag in einen Spritzbeutel mit Sterntülle.

5. Erhitze in einem kleinen Topf das Öl. Nun spritzt du den Teig direkt in das Öl.
6. Frittire 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.

Unsere Empfehlung für Dich:

MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>

Viele weitere [Weihnachtsmarktrezepte](#) findest du in unserer passenden Rezeptsammlung. Und auch einen Geschenktipp habe ich parat: [Unsere personalisierten Holzbrettchen](#).