



In der Waffel oder im Becher? Im Churro-Eishörnchen!

VORBEREITEN

100
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

180 g Mehl
2 Esslöffel Zucker
1 Teelöffel Salz
1/2 Teelöffel Trockenhefe
1 Ei
30 ml Milch
30 g Butter

Für den Zimt-Zucker-Mix

2 Teelöffel Zimt
1 Esslöffel Zucker

Für die Füllung

Eiscreme (nach Belieben)

Häufig werden sie frittiert, gedippt oder getunkt, verziert oder pur genossen.

Aber du kannst es auch ganz anders machen und deine Churros backen und sie in knusprige Hörnchen verwandeln. Und auf die Frage, ob in der Waffel oder im Becher antwortest du mit "weder noch" und genießt dein Eis im köstlichen Churro-Hörnchen!

- 1 -

Mehl, Zucker und Salz vermischen.

- 2 -

Milch erwärmen und mit der Trockenhefe vermengen. 10 Minuten ruhen lassen.

- 3 -

Butter schmelzen. Ei trennen. Eiweiß beiseitestellen. Eigelb und Butter zu der Milch-Hefe-Mischung geben. Mit den trockenen Zutaten vermengen und zu einem glatten, elastischen Teig kneten. Mindestens 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

- 4 -

Teig in gleichgroße Stücke teilen. Stücke in ca. 40 cm lange und 2 cm dicke Stränge ausrollen. 15 Minuten gehen lassen.

- 5 -

Backofen auf 175 °C vorheizen.

- 6 -

Für den Zimt-Zucker-Mix die Zutaten miteinander vermischen und beiseitestellen.

- 7 -

Erst eine Schicht Alufolie, dann Backpapier kegelförmig einrollen und jeweils mit einem Teigstrang umwickeln.

- 8 -

Hörnchen mit Eiweiß bepinseln, in dem Zimt-Zucker-Mix wenden und im heißen Ofen ca. 15 Minuten backen.

- 9 -

In der Waffel oder im Becher? Im Churro-Eishörnchen!

Auskühlen lassen und mit je einer Eiskugel toppen.