

Getunkt und schön verziert: Dipped Churros

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

120 ml Wasser
240 g Butter
120 g Mehl
1 Prise(n) Salz
3 Eier
40 g Zucker
1 Teelöffel Zimt
150 g dunkle Schokolade
150 g weiße Schokolade
20 g gehackte Mandeln
20 g gehackte Pistazien
bunte Streusel (nach Belieben)
1 l Frittieröl

Besonderes Zubehör
Spritzbeutel mit Sterntülle

Klassisch wird diese frittierte spanische Mehlspeise mit einer Schokoladensauce serviert. Aber versuch doch mal was anderes. Du musst nur diese drei Schritte befolgen: Bereite sie zu, tunke sie in geschmolzene, schwarze und weiße Schokolade, verziere sie mit bunten Streuseln und gehackten Nüssen und un, dos, tres - fertig sind deine köstlichen dipped Churros!

- 1 -

Für die Churros Zimt und Zucker vermengen. Beiseitestellen.

- 2 -

In einem Topf Butter schmelzen, mit Wasser verrühren und aufkochen. Hitze reduzieren, Mehl und Salz hinzufügen. So lange rühren, bis ein Teig entsteht.

- 3 -

Vom Herd nehmen. Nach und nach die Eier hinzufügen und kurz vermengen.

- 4 -

Öl in einer Fritteuse oder einem großen Topf erhitzen. Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und ca. 10 cm lange Churros in das heiße Öl drücken. Von jeder Seite ca. 2 Minuten goldbraun braten. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und in der Zimt-Zucker-Mischung wenden.

- 5 -

Für das Topping Schokolade über einem heißen Wasserbad schmelzen.

- 6 -

Churros in die Schokolade tunken, nach Belieben mit Mandeln, Pistazien und bunten Streuseln dekorieren. Schokolade fest werden lassen.