

Vamos, jetzt werden sie gefüllt! Nutella-Churros

VORBEREITEN

75
Min.

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für ca. 8 Churros

250 ml Wasser
6 Esslöffel Zucker
3 l Rapsöl
130 g Mehl
2 Eier
Nutella (nach Belieben)

Besonderes Zubehör
Spritzbeutel

Churros sind nicht nur auf dem Jahrmarkt oder auf Weihnachtsmärkten beliebt. Nein! Auch für Zuhause als Snack oder den ultimativen Nachtisch auf jedem Buffet sind diese Teilchen einfach großartig. Das knusprig frittierte Gebäck aus Spanien schmeckt ja solo schon so richtig köstlich. Und wenn du deine Churros dann auch noch in Schokoladensauce tunkst, noch besser... Aber warte mal ab, bis du sie mit Nutella gefüllt probiert hast. Wahnsinnig bueno!

Beeindrucke deine Gäste mit selbstgemachten Churros oder mampfe sie ganz alleine und noch warm. Du wirst sie lieben, versprochen!

- 1 -

Wasser mit 2 EL Zucker und 2 EL Rapsöl erhitzen. Sobald es kocht, Topf vom Herd nehmen. Mehl und Eier so lange einrühren, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.

- 2 -

Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und ca. 10 cm lange Streifen auf einen Teller spritzen, 45 Minuten gefrieren lassen.

- 3 -

Restliches Öl in einer Fritteuse oder in einem großen Topf erhitzen. Churros goldbraun ausbacken, dabei immer mal wieder wenden. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und in restlichem Zucker wenden.

- 4 -

Nutella in einen Spritzbeutel mit feiner Lochtülle füllen. Churros mit einem Holzspieß aushöhlen und mit Nutella füllen.