

# Churros Rezept

## Churros

### Zutaten:

100 g Mehl  
2 Msp. Zimt  
175 ml Wasser  
50 g Butter  
3 Eier  
Olivenöl  
Vanillezucker  
Puderzucker

### Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel sieben, Zimt hinzufügen und erstmal beiseite stellen.

Das Wasser mit der Butter in einem Topf erstmal langsam erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist. Sobald das Wasser kocht, den Topf vom Herd nehmen und sofort die Mehl-Zimt-Mischung kräftig unterrühren, bis eine glatte Masse entsteht. Nun die drei Eier nacheinander einrühren. Inzwischen die Friteuse auf 180 °C erhitzen. Den Teig nun in einen Spritzbeutel mit Sterntülle oder besser noch in eine Gebäckspritze (da der Teig sehr fest ist) füllen und ca. 10 cm lange Streifen ins heiße Fett spritzen. Die Churros ca. 3 Minuten frittieren, bis sie goldbraun sind. Herausnehmen und auf Küchenkrepp kurz abtropfen lassen. Den Puderzucker mit dem Vanillezucker mischen und die Churros damit bestäuben.

[Zurück zu Backrezepte](#)