

# Rezept Churros

## Rezept Churros

### Zutaten:



200 ml Wasser

150 g Mehl

$\frac{1}{2}$  TL Zimt

100 g Butter

3 Eier

Öl zum Fritieren

Zucker zum bestreuen

### Zubereitung:

Für den Teig des Fettgebäckes das Wasser zusammen mit der Butter in deinem Topf erhitzen, zum Kochen bringen.

Den Topf vom Herd nehmen und das Mehl mit dem Zimt hineingeben, solange rühren, bis daraus eine zähflüssige Teigmasse entsteht. Danach etwas abkühlen lassen.

Die Eier anschließend einrühren.

Das Fett in einem Topf oder einer Friteuse auf ca. 180°C erhitzen.

Den Teig in einen Spritzbeutel füllen und immer 4 bis 5 Portionen Churros in das heiße Fett spritzen.

Solange frittieren bis das Fettgebäck goldbraun geworden ist, in der Regel dauert das zwei bis drei Minuten. Mit einem Löffel aus dem Fett nehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und anschließend mit Zucker bestreuen.

Tipp: Zur Überprüfung, ob das Fett heiß genug ist, kann man einen Holzlöffel in das Fett halten, bilden sich Bläschen am

Holz, hat das Fett die richtige Temperatur.

[Zurück zu den Tortenrezepten](#)

[Zurück zu den Backrezepten](#)