

Churros

Zutaten:

300g Milch

75g Butter

3g Zucker

3g Salz

200g Mix B

4 - 5 ganze Eier (Klasse M)

Herstellung:

Milch, Butter, Salz und Zucker zusammen in einem Topf erhitzen. Das Mehl abwiegen.

Wenn die Milch-Mischung kocht, das Mehl unterheben und die Masse auf einen tiefen Teller geben und flach drücken. Mit Frischhaltefolie abdecken und auskühlen lassen. Die Frischhaltefolie verhindert das Austrocknen des Brandteiges.

Die Menge der zu verwendenden Eier ist nur eine ungefähre Angabe, da sie je nach Verweildauer der Masse auf dem Herd variieren kann.

Nach dem Erkalten die Masse in eine Rührschüssel geben und mit dem Flachrührer der Küchenmaschine (keinen Knethaken und keinen Schneebesen verwenden!) laufen lassen. Nach und nach die Eier unterlaufen lassen, bis die Konsistenz von Eischnee erreicht ist. Stabil, aber so weich, dass man die Masse gut aufspritzen kann. k

Währenddessen einen großen Topf oder eine große Pfanne mit hohem Rand mit Öl oder Frittierfett ca. 2 – 3 cm hoch füllen und auf ca. 170 °C bis 180 °C erhitzen. Die Temperatur am besten mit einem Thermometer immer im Auge behalten.

Wenn das Fett heiß genug ist einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Durchmesser der Tülle ca. 1 – 1,5 cm) füllen und ca. 6 bis 8 cm lange Teigstränge ins heiße Fett spritzen.

Tipp:

Entweder die Stränge mit einer Schere abschneiden, oder (einfacher) mit einem Finger von der Tülle schieben.

Die Churros so lange backen, bis sie gold-braun sind. Dabei aber nur 1-mal wenden. Die Backzeit variiert je nach dicke der Churros.

Die fertigen Churros mit einer Siebkelle oder Zange aus dem Fett nehmen. Etwas über dem Topf abtropfen lassen und auf einen Teller mit Küchenkrepp legen.

Nach kurzem Abtropfen die noch warmen Churros in Zimtzucker wälzen und genießen 😊