

CHURROS

einfach und lecker!!!

ZUTATEN FÜR 18 STÜCK

150ml Wasser

50ml Milch

2EL Butter

1 Prise Salz

1 Prise Zucker

120g Weizenmehl

2 Eier

nach Wunsch:

Schokosauce oder Zimt- Zucker

ANLEITUNGEN

1. Wasser, Milch, Butter, Zucker und Salz in einen Topf geben und aufkochen
2. Mehl auf einmal dazugeben
3. Teig durchgängig umrühren
4. Teig immer wieder an Topfboden „drücken“
5. warten bis sich eine weiße Schicht bildet
6. dann von Herd nehmen und abkühlen lassen
7. Eier in den abgekühlten Teig unterrühren, bis sie mit dem Teig verbunden sind
8. so lange rühren bis der Teig zäh am Schneebesen bleibt
9. zuletzt den Teig in Churros formen und backen (ca. 180°) oder frittieren

