

Churros



Zutaten:

- 1 EL Zucker
- 125 ml Wasser
- 50 gr Butter
- 110 gr Mehl
- 2 Eier
- 500 ml Frittieröl
- Feinen Zucker und Zimt zum bestreuen
- 2 EL Nutella

Zubereitung:

- Zucker, Wasser und Butter aufkochen.
- Herd runterschalten und das Mehl hinzugeben und zu einem glatten Teig formen.
- Teig abkühlen lassen und die Eier untermischen.
- Den Teig in einen Spritzbeutel mit einer Sterntülle füllen.
- Frittieröl erhitzen und ca 10 cm lange Churros spritzen.
- Die Churros frittieren bis sie goldbraun sind.
- Auf einem Papiertuch abtropfen lassen.
- Feinen Zucker mit Zimt vermischen und die Churros darin wälzen.
- Nutellacreme in der Mikrowelle kurz schmelzen.
- Servieren und genießen.

Anmerkung:

- An Stelle von Nutella kannst du auch jede beliebige Creme oder Schokolade nehmen.
- Wenn du keinen Zimt magst, dann lass ihn einfach weg. Die Churros schmecken auch ohne Zimt super lecker.