

Churros-Sandwich

Verführerisch.

Lassen Sie sich überzeugen von einem neuartigen Glaceerlebnis.
Genießen Sie die Erfrischung der Glace
in Verbindung mit der Süsse der Churros.

Zutaten

125 ml Wasser
125 ml Milch
75 g Butter
1 Prise Salz
200 g Mehl
4 Eier, verklopft
Öl zum Frittieren
4 EL Zucker
1 TL Zimt

Lieblingsglace

Zubereitung

Etwa 40 Minuten + 30 Minuten tiefkühlen

1 Wasser und Milch mit Butter und Salz aufkochen, Hitze reduzieren. Mehl auf einmal begeben, mit einer Kelle ca. 1½ Minuten rühren, bis sich ein geschmeidiger Teigkloss bildet, der sich vom Pfannenboden löst. Pfanne von der Platte nehmen.

2 Eier nach und nach darunterühren, der Teig soll weich sein, aber nicht zerfließen. Teig in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 10 mm Ø) geben.

3 Teig spiralförmig und sehr dünn auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen und mindestens 30 Minuten tiefkühlen.

4 Brattopf bis ⅓ Höhe mit Öl füllen, auf ca. 160° C erhitzen. Die Churros etwa 2 Minuten frittieren, umdrehen und weitere 2-3 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen, auf Haushaltspapier abtropfen. Zucker und Zimt mischen, darüberstreuen.

5 Ausgekühlte Churros mit Lieblingsglace füllen.

Tipp

Auch cool: Muffinform umdrehen und sehr gut einfetten. Den Teig spiralförmig um die umgedrehten Becher spritzen und die Schalen formen. Sofort in den Gefrierschrank geben und über Nacht einfrieren.

