



CHURROS

Spritzgebäck

500 g Mehl

500 ml Wasser

35 ml Olivenöl

1 TL Salz

1 l Olivenöl zum Frittieren

- Mehl in eine große hitzebeständige Schüssel sieben.
- Wasser, 35 ml Olivenöl und Salz in einem kleinen Topf verrühren. Zum Kochen bringen. Sobald es schäumt, vom Herd nehmen und direkt über das Mehl gießen. Mit einem Holzlöffel zu einem festen Teig verrühren (Küchenmaschine kann hier hilfreich sein!)
- Den Teig ca. 10 Min. zugedeckt ziehen lassen. Danach eine Churros-Presse oder einen Spritzbeutel mit Teig füllen.
- 1 l Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und jeweils 15-20 cm lange Churros direkt ins heiße Fett spritzen, wobei man die Teigstränge während des Pressens mit einem Messer an der Düse abschneidet. Nicht zu viele Churros auf einmal frittieren.
- Goldbraun und knusprig frittierte Churros aus dem Fett nehmen und auf Küchenkrepp entfetten.
- Auf einem Teller anrichten und mit einer Tasse Kaffee (Café con leche) oder heißer Schokolade servieren.

