



## INTERNATIONALE REZEPTE

# CHURROS

... AUS SPANIEN



*Auf vielen Jahrmärkten in Spanien gibt es Stände, wo du ganz frische Churros kaufen kannst. Danach hat man zwar fettige Finger, aber das macht ja nichts. Churros werden ganz oft in einer Friteuse zubereitet, sie gelingen aber auch in der Pfanne!*

### Zutaten für den Teig:

80 g Zucker  
250 ml Wasser  
1 Prise Salz  
4 Eier  
220 g Weizenmehl  
Zucker

### Und außerdem:

Zucker  
Öl für die Pfanne  
einen Spritzbeutel

### So geht's:

Du nimmst zuerst einen Kochtopf und gibst nacheinander Butter, Wasser und Salz hinein. Das alles soll aufkochen, dabei musst du immer schön rühren.

Dann kommt alles Mehl auf einmal dazu. Wieder ist das Rühren wichtig.

Du rührst bei mittlerer Hitze so lange weiter, bis sich der Teig ganz von alleine vom Topf löst und ganz glatt ist.

Dann gibst du den Teig in eine Schüssel und schlägst das erste Ei hinein. Das rührst du in den Teig. Dann schlägst du das zweite Ei hinein und so weiter, bis du alle Eier in den Teig gerührt hast.

Jetzt kommt ein wenig von dem Öl in eine heiße Pfanne. Den Teig füllst du vorsichtig (am besten mit einem Löffel) in einen Spritzbeutel.

Wenn das Öl in der Pfanne heiß ist, machst du mit dem Spritzbeutel Teigstränge in das Öl und lässt diese Goldgelb backen. Da das Öl in der Pfanne sehr heiß wird, lass dir lieber von einem Erwachsenen dabei helfen!

Dann ganz vorsichtig die Churros rausnehmen (Achtung, heiß – nicht mit den Fingern anfassen!), auf ein Küchenpapier abtropfen lassen, mit etwas Zucker bestreuen und noch warm aufessen!

*Tip:* Ganz besonders lecker schmecken Churros, wenn du sie in frischem Kakao stippst! Hmmmmmm...