# saisonküche

## Churros



### Zubereitung

- 1. Brandteig nach Grundrezept (siehe Tipp) herstellen. In einen Dressiersack mit Sterntülle (Nr. 6-8) füllen. Fett in einem Bräter auf 170 °C erhitzen. Jeweils 10 cm lange Stäbchen vorsichtig direkt ins heisse Fett spritzen. 3-4 Minuten goldgelb backen. Churros mit einer Schaumkelle herausheben. Auf Haushaltspapier abtropfen lassen.
- 2. Zucker und Zimt mischen. Churros darin drehen. Sofort geniessen.

#### Zubereitungszeit

30 Minuten

#### Nährwerte

Pro Portion ca.

| Kalorien:      | 160 kcal |
|----------------|----------|
| Eiweiss:       | 2 g      |
| Fett:          | 13 g     |
| Kohlenhydrate: | 10 g     |

#### Tipps zu diesem Rezept

Brandteig

#### Zutaten

1 Portion Brandteig (siehe Tipp) 500 g Kokosfett 4 EL Zucker

1 EL Zimt

1 von 1 2010-04-17 11:51