



Churros mit kinder Riegel

Zubereitungszeit: 
ca. 30 Minuten

Wartezeit: 
ca. 15 Minuten

Zutaten für 16 Stück

Für den Teig:

50g Butter
180 ml Wasser
40g Zucker
1 Prise Salz
150g Mehl (Type 405)
2 Eier (Größe M)

Für den Dip:

4 kinder Riegel
50g Joghurt (3,5% Fett)
1 Prise Zimt, gemahlen

Utensilien:

Backofen, Küchenwaage,
Herd, Töpfe, Kochlöffel,
Schüsseln, Handrührgerät,
Spritzbeutel mit Sterntülle,
Backblech, Backpapier,
Messer, Schneidebrett,
Teigschaber, Messbecher,
Kühlschrank

Zubereitung:

1. Schritt:

Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze: 200°C). Für den Brandteig Butter, Wasser, Zucker und Salz in einem Topf auf höchster Stufe zum Kochen bringen. Anschließend das gesamte Mehl auf einmal zugeben und mit dem Kochlöffel zu einem glatten Teig verrühren. Bei mittlerer Hitze den Teig so lange rühren, bis sich eine weiße Schicht am Boden bildet und er sich vom Boden des Topfes löst.

2. Schritt:

Teig in eine Schüssel geben und Eier mit dem Handrührgerät unterrühren. Teig leicht auskühlen lassen und in einen Spritzbeutel geben. Teig mit der Sterntülle in ca. 12 cm lange und 1 cm dicke Stränge auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen – dabei einen Abstand von ca. 4 cm lassen.

3. Schritt:

Churros auf der mittleren Schiene 20-25 Minuten im Backofen backen. In der Zwischenzeit den Dip zubereiten: kinder Riegel grob hacken und in einer Schüssel über dem Wasserbad langsam schmelzen. Anschließend mit Joghurt und Zimt in einer Schüssel verrühren und bis zum Backende der Churros kaltstellen. Warme Churros mit dem Dip servieren.

Nährwerte:

Portionen: 16
Pro Portion: 41g
Pro Portion: 107 kcal