

Churros mit Zwetschgensauce

Rezept von Meta Hildebrand



Churros mit Zwetschgensauce

Ergibt ca. 15 Stück als Dessert

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Genussfertig: in ca. 30 Minuten

Pro Person:

28 g Kohlenhydrate, 3 g Eiweiss, 11 g Fett, 230 kcal

Zutaten:

- 300 g frische Zwetschgen
- Saft einer Zitrone
- 1 Päckchen Vanillezucker (1)
- 150 g Mehl
- 240 g Wasser
- 60 g Butter
- 1 Päckchen Vanillezucker (2)
- 20 g Zucker
- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- Ca. 600 ml Öl zum Frittieren
- 40 g Zucker
- $\frac{1}{2}$ Teelöffel Zimt

Zubereitung:

1. Zwetschgen waschen, trocken tupfen, entsteinen, klein schneiden, in eine kleine Pfanne geben. Zitrone waschen, auspressen, dazugeben und mit 1 Päckchen Vanillezucker (1) zusammen aufkochen, bis die Zwetschgen weich sind.

Alles mixen und auf die Seite stellen.

2. Mehl absieben. Wasser, Butter, 1 Päckchen Vanillezucker (2) und 20 g Zucker in einer Pfanne aufkochen. Das ganze Mehl auf einmal dazugeben und mit einem Holzlöffel kräftig rühren, bis die ganze Masse ein schöner glatter Teig wird und sich vom Pfannenboden löst. Ein wenig abkühlen lassen. Von Hand die Eier einzeln unterrühren. Mit einer Prise Salz abschmecken.
3. Masse in einen Dressiersack (optional mit Sterntülle) geben. Öl in einem Topf erhitzen. Wenn das Öl ca. 180 °C ist, Masse sorgfältig in das Öl dressieren und dabei die Masse oben zur gewünschten Länge mit einer Schere abschneiden. Ca. 3–4 Minuten auf beiden Seiten goldbraun frittieren. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf ein Küchenpapier legen. 40 g Zucker mit dem Zimt mischen und die Churros darin wenden. Mit der Zwetschgensauce servieren.

Tipp: Einfach alleine einen Spritzbeutel füllen? Dressiersack in ein Litermass stellen und dann die Masse einfüllen.

Rezept von Meta Hildebrand. Der Download und Ausdruck sind nur für den privaten Gebrauch gestattet. Jede gewerbliche Nutzung oder Weiterverbreitung ist untersagt.