

Rezept

Brandteigstangen

Ein Rezept von Brandteigstangen, am 16.04.2024

Zutaten

50 g Butter

3 Eier (M)

400 g Mehl

Außerdem

300 ml Rapsöl zum Frittieren

100 g Zucker

Spritzbeutel mit Sterntülle

1 EL Zimtpulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 805 kcal, 39 g F, 16 g EW, 99 g KH

Zubereitung

1. In einem Topf 300 ml Wasser erhitzen und die Butter darin schmelzen lassen. Den Topf vom Herd nehmen, nach und nach das Mehl mit einem Kochlöffel unterrühren. Dann die Eier nacheinander unterrühren.
2. Das Öl in einem Topf erhitzen. Es ist heiß genug, wenn an einem eingetauchten Holzstäbchen viele kleine Blasen aufsteigen.
3. Den warmen Teig auf der Arbeitsfläche durchkneten und in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Den Teig mithilfe des Spritzbeutels portionsweise in das heiße Öl drücken, dabei den Teig mit einem Messer in 10-15 cm lange Stücke schneiden. Die Churros in 2-3 Min. goldbraun frittieren, zwischendurch etwas drehen. Mit dem Schaumlöffel herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
4. Zucker und Zimtpulver auf einem Teller mischen. Die warmen Churros mit der Zuckermischung bestreuen.