

Churro Oster-Körbchen mit Eis

Zubereitet mit: Langnese

ca. 55 min | normal

Zutaten

für 6 Stück

- 120 ml Wasser
- 60 g Butter
- 1 Prise Jodsalz
- 75 g Mehl
- 1 Ei (Größe M)
- 50 g Zucker
- 2 TL Zimt
- 6 Kugeln Cremissimo Salted Caramel

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	932 kJ
Energie (Kilokalorien):	223 kcal
Fett:	11 g
davon gesättigte Fettsäuren:	7,4 g
Kohlenhydrate:	27 g
davon Zucker:	16 g
Ballaststoffe:	0,7 g
Eiweiß:	2,9 g
Salz:	0,11 g

Zubereitung

1. Ofen auf 200°C Umluft vorheizen. Die Muffinbackform umdrehen und die Rückseite der Förmchen einfetten und mit etwas Mehl bestäuben. Dabei jede zweite Form auslassen, damit die Churros nicht aneinanderkleben.

2. Wasser, Butter und Salz in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze so lange umrühren, bis sich die Zutaten zu einer Masse vermengt haben.

3. Anschließend das Ganze kurz aufkochen. Direkt vom Herd nehmen und das Mehl hinzugeben. Kräftig umrühren, bis eine homogene Masse entsteht.

4. Nach und nach die Eier hinzugeben, dabei nach jedem Ei gut durchkneten. Je nach Größe der Eier reicht eins aus – der Teig sollte nicht zu flüssig sein.

5. Den Teig in einen Spritzbeutel geben und kreisförmig einen Cup um die Muffin-Förmchen spritzen. Achte darauf, dass dabei möglichst keine Lücken an den Seiten entstehen (du kannst den Teig auch vorsichtig mit den Fingern korrigieren). Drücke die Cups leicht von oben an, sodass diese später eine gerade Unterseite haben, auf der sie stehen können.

6. Die Churros für ca. 25 Minuten auf mittlerer Schiene goldgelb backen. Achte darauf, dass sie nicht zu lange backen, da sie sonst trocken werden und die Zimt-Zucker-Mischung nicht so gut hält.

7. Zucker und Zimt mischen und die noch warmen Körbchen von allen Seiten bestreuen oder in der Mischung wälzen.

8. Eine Kugel Cremissimo Salted Caramel im Churro Körbchen platzieren und direkt servieren.

Tipps zu diesem Rezept

Tipp: Garniere deine Churro Oster-Körbchen nach Belieben mit frischen Früchten der Saison oder einem selbstgemachten Karamell-Gitter.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 20 min Kochzeit: 10 min Backzeit: 25 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns