



# Churros aus dem Ofen

- ca. 2 Backbleche

## Zutaten:

- 500ml Wasser
- 160g Butter
- 4EL Zucker
- 4 Prisen Salz
- 300g Mehl
- 4 Eier

Nach Belieben

- Zimt und Zucker
- Schokolade
- Streusel

## Zubereitung:

1. Wasser mit Butter, Zucker und Salz in einem Topf aufkochen lassen.
2. Das Mehl mit dem Kochlöffel einrühren bis sich ein Knödel bildet, der sich vom Topfrand lost (Kann länger dauern!)
3. Nun ist ein Brandteig entstanden, diesen für ein paar Minuten abkühlen lassen.
4. Nacheinander mit dem Mixer die Eier unter den Brandteig kneten bis eine homogene Maße entsteht.
5. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sternhülle füllen.
6. Die Churros auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen und backen.
7. Nach Belieben dekorieren und etwas abkühlen lassen



Ca. 1 Stunde



Ober/- Unterhitze (200°)

15- 20 Minuten