Churros mit Fleur de Sel und Karamell

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	1 Std.
Garzeit	20 Min.
Portionen	4

Churros

150 ml Wasser

150 ml Milch

125 g Butter

½ TL Salz

1 TL Zucker

180 g Mehl

5 Eier

Zucker

Wasser, Milch, Butter, Salz und Zucker aufkochen. Mehl im Sturz beigeben und bei mässiger Hitze rühren, bis sich der Teig von der Pfannenwand löst. Die Masse gleichmässig abbrennen. Am Topfboden sollte sich ein weisser Film bilden. Den Teig in eine Rührschüssel geben. Die Masse leicht abkühlen lassen und nach und nach die Eier unterrühren. Teig rühren, bis er schön geschmeidig ist. Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

Öl im Wok auf Stufe 8 erhitzen. Teig ca. 8 cm lang in das heisse Öl spritzen. Wenn nötig, Teig am Ende mit eine Schere abschneiden. Ca. 5 Minuten goldbraun frittieren. Churros abtropfen lassen und im Zucker wenden.

Karamell

100 g Zucker

250 ml Rahm

4 Eigelb

60 g Butter, gesalzen

Fleur de Sel

Zucker in einer Pfanne zu einem starken Karamell kochen, mit Rahm ablöschen und kurz aufkochen. Eigelb in eine Schüssel geben und unter ständigem Rühren den Karamell zugeben. Masse zurück in die Pfanne geben und zur Rose abziehen. Pfanne vom Herd nehmen und sofort die gesalzene Butter unterrühren. Zum Schluss eine Prise Fleur de Sel zugeben. Karamellsauce mit den Churros servieren.

Zubehör

Wok

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	11.12.2019