



Halloween Food: Riesige Churros mit grünem Dip



Zutaten

Menge

| | |
|---------|-----------------------------|
| 80 g | Butter |
| 200 ml | Sahne |
| 1 Prise | Salz |
| 3 | Eier |
| | Grüne Lebensmittelfarbe |
| | neutrales Öl zum Frittieren |
| 1 | Vanilleschote |
| 130 g | Mehl |
| 200 ml | Milch |
| 2 TL | Zimt |
| 40 g | Speisestärke |
| 250 ml | Wasser |
| 260 g | Zucker |

Rezeptinfo

Zutaten für 10 Portionen

Zubereitungszeit: 40 Min.

pro Portion: 1402 kJ, 335 kcal, 41,8 g Kohlenhydrate, 4,7 g Eiweiß, 16,7 g Fett, 108 mg Cholesterin, 617 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:



Zubereitung

Achtung es wird schaurig! Wir haben nämlich riesige Monster-Churros mit grünem Schleim für Halloween gebacken. Diese Monster-Churros sehen Zombie-Knochen wirklich ähnlich und schmecken mit dem grünen Vanille-Dip einfach super lecker. Die Churros sind also das perfekte Essen für deine nächste Halloween-Party. Der Brandteig ist wirklich schnell gemacht und auch den Schleim bekommst du Zuhause ganz easy nachgemacht. Hier siehst du wie's geht:

Step 1:

Zuerst kannst du dich um den Schleim-Dip kümmern, Dazu 100 ml Milch und die Sahne in einen Topf geben und langsam erhitzen. Die Vanilleschote der Länge nach einritzen, das Mark herauskratzen und samt Schote zur Milch-Sahne-Mischung geben. Die Schote nach dem Aufkochen wieder heraus zu nehmen. Während die Mischung langsam aufkocht, kannst du die restliche Milch mit 60 g Zucker und der Speisestärke in einer Schüssel mit dem Schneebesen glatt rühren. Sobald die Milch-Mischung im Topf kocht, die Schote entfernen und die Hitze reduzieren. Dann die glattgerührte Milch-Stärke-Mischung langsam und unter ständigem Rühren zur heißen Milch in den Topf geben und unter Rühren kurz einmal aufkochen lassen, bis der Schleim andickt. Dann musst du den Schleim sofort vom Herd nehmen, die Lebensmittelfarbe einrühren und zum Abkühlen in eine Schüssel füllen und mit Frischhaltefolie abdecken.

Step 2:

Dann für den Teig die Butter mit 250 ml Wasser und Salz in einem Topf aufkochen lassen. Das Mehl dazu geben und mit einem Holzkochlöffel unterrühren. Die Masse musst du so lange rühren, bis sich der Teig als Kloß vom Boden löst. Dann den Teig in eine Rührschüssel füllen, abkühlen lassen und dabei mehrmals umrühren. Anschließend kannst du die Eier hinzufügen und mit dem Kochlöffel unterrühren, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.

Step 3:

Jetzt kannst du das Öl in einem breiten Topf erhitzen. Dann den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und vorsichtig dicke Streifen in das heiße Öl spritzen. Den Teig mit einem Messer abschneiden. Die Churros goldbraun frittieren. Den restlichen Zucker kannst du mit dem Zimt vermischen und die Churros darin wenden. Zum Schluss die Monster-Churros mit dem grünen Schleim servieren.

