



Gesamtzeit: 55 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 3 Personen

Churros aus dem Air Fryer

Für die Churros:

250 ml Wasser

70 g Butter

1 Prise(n) Salz

1 Esslöffel Zucker

150 g Mehl

2 Eier

Öl zum Bestreichen

Für die Zimt Zucker Mischung:

50 g Zucker

1 Teelöffel Zimt

Zum Servieren:

Nick Sweet Chocolate Sauce

Churros aus dem Air Fryer

1.

Wasser, Butter, Salz und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Sobald die Mischung kocht, das Mehl auf einmal hinzufügen und kräftig rühren, bis sich ein glatter Teig bildet und sich vom Topfboden löst. Den Teig etwa 2–3 min. abbrennen lassen, dabei ständig rühren.

Den Topf vom Herd nehmen und den Teig etwas abkühlen lassen (ca. 5 min.). Nach dem Abkühlen die Eier einzeln unter den Teig rühren, bis eine glatte und leicht klebrige Masse entsteht.

Den Teig in einen Spritzbeutel mit einer sternförmigen Tülle füllen. Churros auf ein mit Backpapier belegtes Blech oder direkt auf einen Teller spritzen.

Den Air Fryer auf 180 °C vorheizen. Die Churros dann leicht mit etwas Öl bestreichen oder besprühen. Churros im Air Fryer ca. 15 min. backen.

Zucker und Zimt in einer Schüssel mischen. Die fertigen Churros direkt nach dem Backen in der Zimt-Zucker-Mischung wälzen. Die Churros warm mit der Schokosauce servieren.