

Churros aus dem Airfryer mit Spekulatius-Sahne und Zimt-Kirschen

Portionen: ca. 10 Churros/ 3-4 Portionen
Zubereitungszeit: 45 Minuten

Churros:

170 ml Wasser
1 EL Zucker
75 g ANDECHSER NATUR Bio-Almbutter
100 g Mehl
1 Prise Salz
2 Eier
¼ TL gemahlene Vanille

1 EL ANDECHSER NATUR Bio-Almbutter
2 EL Zucker
1 TL Zimt

Spekulatius-Sahne:

100 g ANDECHSER NATUR Bio-Schlagsahne
1 TL Puderzucker
½ TL Spekulatiusgewürz
1 Spekulatius

Zimt-Kirschen:

1 kleines Glas Sauerkirschen (195 g Abtropfgewicht)
1 Päckchen Vanillezucker
1 TL Zimt
10 g Stärke

1 EL Wasser

So geht's

Für die Churros Wasser, Zucker und Butter in einen Topf geben und erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist.

Mehl und Salz dazugeben und mit einem Holzlöffel solange bei mittlerer Hitze rühren und den Teig hin und her schieben, bis sich auf dem Topfboden ein weißer Belag bildet. Den Teig in eine Schüssel füllen und 10 Minuten abkühlen lassen.

Ein Ei und die Vanille dazugeben und kräftig rühren, bis ein homogener Teig entstanden ist. Dann das zweite Ei genauso unterrühren.

Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (15 mm Öffnung) füllen und etwa 10 cm lange Teigstreifen auf ein Backpapier spritzen. Das Backpapier sollte auf einem kleinen Blech oder Brett liegen, welches ins Gefrierfach passt. Das Blech/Brett mit den rohen Churros dann ins Gefrierfach stellen, bis der Teig durchgefroren ist. Das dauert etwa 1-2 Stunden.

Für die Zimt-Kirschen, die Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen und den Kirschsaft dabei auffangen. Den Saft in einem Topf zusammen mit Vanillezucker und Zimt zum Kochen bringen. Währenddessen Stärke mit Wasser glattrühren und dieses Gemisch unter Rühren in den kochenden Kirschsaft geben, bis dieser angedickt ist. Die Kirschen dazugeben und nochmal kurz aufkochen. Anschließend in eine Schüssel füllen und abkühlen lassen.

Airfryer 5 Minuten auf 190 °C vorheizen. Churros mit etwas Abstand in den Korb des Airfryers legen (ohne Backpapier) und 12 Minuten backen.

Währenddessen Zucker und Zimt vermischen und 1 EL Butter schmelzen. Die fertigen Churros ganz dünn mit Butter einpinseln und dann direkt in dem Zimt-Zucker wälzen.

Die Sahne mit Zucker und Spekulatiusgewürz aufschlagen. Den Spekulatius-Keks fein mixen oder im Mörser zu sehr feinen Krümeln stoßen und unter die Sahne heben.

Lauwarme Churros mit Spekulatius-Sahne und Zimt-Kirschen anrichten und sofort genießen.

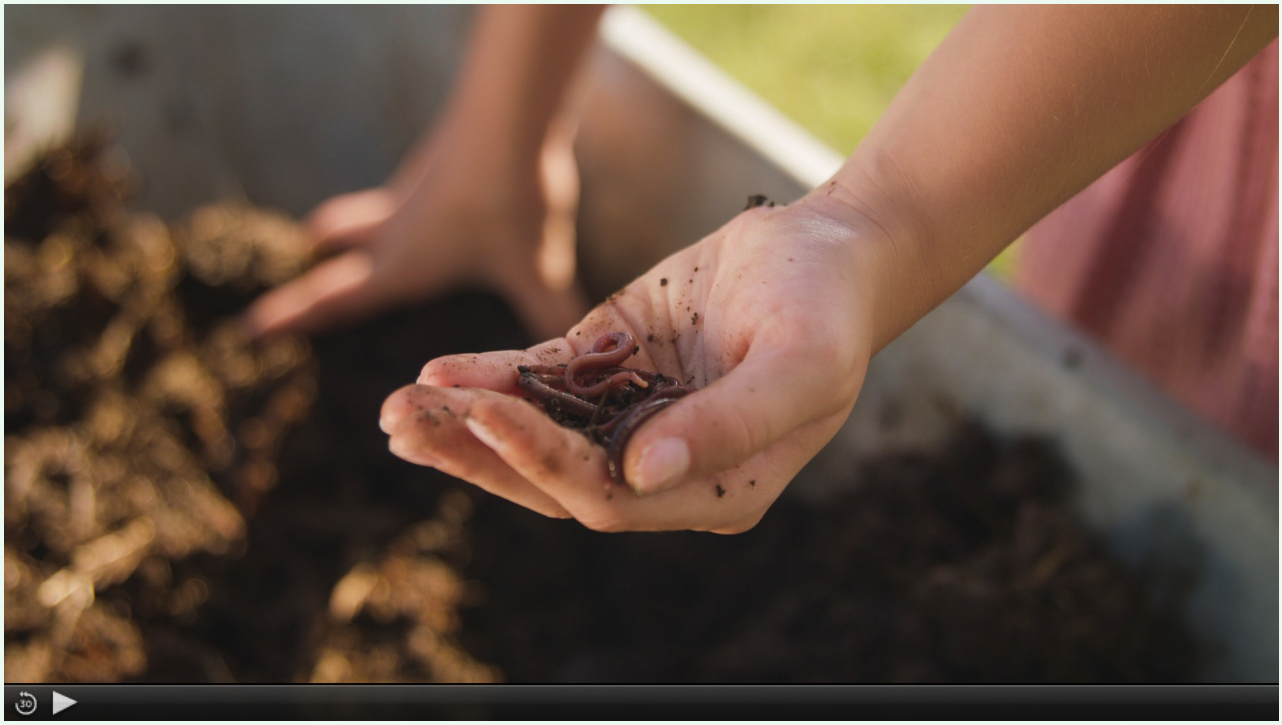
Die Churros können auch eingefroren bleiben und dann portionsweise nach Bedarf aufgebacken werden.

Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?



Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?



Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?



Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?

