

PINK LADY-CHURROS MIT SÜSSEM DIP

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

PINK LADY-DIP

- 500 g Pink Lady
- 2 EL Zitronensaft
- 6 EL Wasser
- 1 Pack Vanillezucker
- Zimt nach Geschmack

CHURROS

- 100 g Pink Lady-Dip (bestehend aus den Zutaten die oben beschrieben sind)
- 1,5 dl Wasser
- 75 g Butter
- ¼ TL Salz
- 200 g Weissmehl
- 4 Eier
- 4 EL Zucker
- ¼ TL Zimt

Jenny Fahrni



ZUM GLÜCK
GIBT'S



ZUBEREITUNG, CA. 20 MIN.

Für den Dip Pink Lady waschen und mit der Schale in kleine Würfel schneiden. Zusammen mit den restlichen Zutaten in eine Pfanne geben und aufkochen. Zugedeckt bei mittlerer Stufe für 10–15 Minuten weich köcheln.

Mit einem Pürierstab pürieren, bis keine Stücke mehr vorhanden sind.

100 g des Dips in eine andere Pfanne transferieren.

Zum Apfelmus Wasser, Butter und Salz geben und aufkochen. Hitze reduzieren und Mehl dazugeben.

Von der Platte nehmen und 1–2 Minuten mit einer Holzkelle rühren, bis ein geschmeidiger Teigkloss entsteht, der sich einfach vom Pfannenboden löst.

Teig in eine Pfanne geben und nach und nach Eier aufschlagen und beigeben. Mit einem Mixer rühren, bis ein weicher Teig entsteht (der aber nicht zerfließt).

Fortsetzung auf der nächsten Seite

Teig in einen Spritzsack (mit gezackter Tülle) geben.

Zwei Backpapiere in je 9 Stücke schneiden.

Mit dem Spritzsack klassische Churros oder ca. 15 Schleifen formen.

Frittieren: Brattopf bis ca. $\frac{1}{3}$ mit Öl füllen und auf ca. 160°C erhitzen. Schleifen oder Churros mit dem Backpapier portionsweise mit einer Schaumkelle hineingeben. Ca. 5–6 Minuten goldbraun frittieren.

Oder: Im Airfryer mit Backpapier bei 160°C für ca. 12 Minuten «backen».

Zimt und Zucker in einem Teller mischen und die frittierten Churros wenden.

Wenn du die Churros im Airfryer zubereitet hast, bestreiche sie mit wenig Apfelsaft oder Wasser und drehe sie dann im Zimt-Zucker.

Mit Pink Lady-Dip servieren.