

Churros mit Raclette Moléson Signature



Informations

Personen : 4
Zubereitung : 30
Backzeit : 5

Zutaten

- 120 g geriebener Raclette Moléson Signature
- 120 ml Wasser
- 45 g Butter
- 70 g Weizenmehl
- 2 Eier
- Feines Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 L Frittieröl

Zubereitungsschritte



1. Für den Brandteig Wasser in einen Topf geben und Butter, Pfeffer sowie Salz hinzufügen. Zum Kochen bringen. Topf vom Herd nehmen, Mehl auf einmal hinzufügen und mit einem Spatel kräftig umrühren, bis eine homogene Mischung entsteht, die sich von der Topfwand löst. Wieder bei niedriger Stufe auf den Herd stellen und den Teig 3 Minuten lang unter ständigem Rühren trocknen lassen. Vom Herd nehmen. Nacheinander Eier hinzufügen und nach jeder Zugabe kräftig umrühren, bis die Eier gut eingearbeitet sind.
2. Nun den geriebenen Käse hinzufügen. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Mischung in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben.
3. Bei Zimmertemperatur aufbewahren. Kurz vor dem Servieren Öl zum Frittieren auf 170°C erhitzen. Auf das Frittierfett ca. 6 cm lange Teigstränge spritzen.
4. Das Öl kann bis auf 160 °C herunterkühlen.
5. Churros einige Minuten bräunen lassen und dann wenden.
6. Ihre gebackenen Churros auf ein Küchenpapier legen.
7. Noch warm genießen.

? **Tipp:** Churros mit verschiedenen Saßen und Aufstrichen Sud'n'Sol servieren, um sie wie Fingerfood zu dippen.