

LINSEN CHURROS

Vorbereitungszeit: 10 Minuten | Gesamtzeit: 20 Minuten | Portionen: 10

Zutaten:

- 200 g geteilte rote Linsen
- 500 ml Wasser
- 75 g Zucker
- 5 g Salz
- 60 g Pflanzenöl
- 250 g Allzweckmehl
- 4 L Öl zum Frittieren
- 200 g weißer Zucker
- 10 g gemahlener Zimt

Zubereitung:

1. Linsen, Wasser, Zucker, Salz und Öl in einen Topf geben und bei mittlerer bis starker Hitze zum Kochen bringen. 7 Minuten kochen lassen.
2. Vom Herd nehmen und das Mehl nach und nach unter Rühren hinzufügen, bis sich die Mischung zu einem Teigball formt.
3. Öl in einer Fritteuse auf 190°C erhitzen.
4. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Den Teig vorsichtig in 5-6 cm lange Streifen direkt in das heiße Öl spritzen und frittieren, bis sie goldbraun sind.
5. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit weißem Zucker und Zimt bestreuen.
6. Heiß genießen.