

Rund um **Churros**

Churros

35 Stück



Churro-Masse

1000 g	**Churros**
1500 g	Wasser

- Alle Zutaten im mittleren Maschinengang 3 Minuten glattrühren und 10 Minuten quellen lassen.

Dekor

80 g	**Cristaline Rot**
80 g	**Schokobella weiß**

Churros klein

70 Stück



Churro-Masse

1000 g	**Churros**
1500 g	Wasser

- Alle Zutaten im mittleren Maschinengang 3 Minuten glattrühren und 10 Minuten quellen lassen.

Dekor

80 g	**Schokobella Feinherb**
80 g	**Schokobella weiß**

Herstellung

- Die Churro-Masse mit einer Sterntülle in das heiße Fett dressieren.
- In der Fettpfanne mehrmals wenden und ausbacken.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

TIPP: Nach dem Backen in Zimtzucker wälzen.

Backtechnik

- Siedefett-Temperatur: ca. 175 °C
- Backzeit: ca. 5 Minuten

Die To Go-Verpackungen erhalten Sie hier:

Gude GmbH
Papier Verpackung Logistik
Bonifatiusstraße 375
48432 Rheine

T +49 5971 9702-0
F +49 5971 82588

info@gude.de

Homepage www.gude.de



Produktkatalog für Snackverpackungen

SHOP.MARTINBRAUN.DE
BRAUN Onlineshop
ONLINE BESTELLEN!

Martin Braun KG
Tillystraße 17-21
30459 Hannover

verkauf@martinbraun.de
www.martinbraun.de
shop.martinbraun.de

Beratung
Tel. 0511 4107 380
Fax 0511 4107 389

Bestellung
Tel. 0511 4107 333
Fax 0511 4107 317

MARTIN BRAUN GRUPPE