

# Churroswaffeln mit Brandteig



Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Maren Grau-Soumana Mayaki

## **Zutaten:**

100 gr Butter  
250 ml Wasser  
150 gr 550er Mehl  
4 ganze Eier

Ergänzung MarieNa:

zzgl. 1 Prise Salz

zzgl. kurz vor Ende Knetvorgang etwas Hagelzucker schadet auch nicht

## **Zubereitung:**

Butter und Wasser mit dem Flexielement rund 3 min bei 100 Grad auflösen und erwärmen.

Das Mehl auf einmal reingeben, Temperatur lassen. Auf Sicht rühren bis der Teig abgebrannt ist.

Temperatur ausschalten. Alle Eier auf einmal direkt zugeben. Auf Stufe 4 (Kindersicherung entriegeln) ungefähr 3-4 min ordentlich durchlagern.



Mit einem Eisportionierer ganz KLEINE Portionen ins belgische Eisen geben. Ca 5 min ausbacken ( die gegen stark auf ).  
Heiß in Zucker wälzen ( Zimt wäre auch möglich)