



Special: Knusperstangen Churros-Style

mit Orangen-, Schokoladen- und Joghurtdip



ca. 30min



3-4 Personen

Churros sollen einst von spanischen Schafhirten erfunden worden sein: Sie sehnten sich nach einer Süßspeise, die sie - hoch in den Bergen und fernab von jeglicher Form von Bäckerstube - leicht über dem Lagerfeuer zubereiten konnten. Die typische gebogene Form der Teigstangen soll von den geschwungenen Hörnern der Schafe inspiriert sein. Heute bereitest du das Gebäck aus Blätterteig zu und servierst es mit drei leckeren Dips.

Was du von uns bekommst

- 2 unbehandelte Orangen
- 1 Päckchen Spekulatiusgewürz
- 2 Päckchen Rosinen ¹²
- 2 Päckchen gemahlener Zimt
- 2 Packungen Blätterteig ¹
- 1 Becher Joghurt ⁷
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 2 Packungen Schokodrops ⁶

Was du zu Hause benötigst

- Zucker
- Salz

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- kleiner Topf
- Küchenreibe

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

Falls keine Kinder mitessen, kann der Orangendip statt mit Wasser auch mit Amaretto oder Rum zubereitet werden. Wer mag, verwendet für die Schokolade einfach einen zweiten Topf.

Allergene

Gluten (1), Sojabohnen (6), Milch (7), Schwefeldioxid und Sulphite (12). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 544kcal, Fett 28.7g, Kohlenhydrate 62.4g, Eiweiß 6.5g



1. Orangen vorbereiten

Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. **1TL Orangenschale** abreiben und die **Orangen** schälen, die weiße Haut vollständig vom **Fruchtfleisch** abschneiden und die **Filets** auslösen.



4. Joghurdip zubereiten

Den **Joghurt** und die **Crème fraîche** mit 1TL Zucker und dem **Orangenabrieb** glatt rühren.



2. Orangendip köcheln

Die **Orangenfilets** in einem kleinen Topf mit 2EL Wasser, 2TL Zucker, **1/2TL Spekulatiusgewürz** und den **Rosinen** bei mittlerer Hitze unter häufigem Rühren 5-6Min. köcheln, bis die **Orangen** zerfallen und eine **marmeladenartige Masse** entsteht. Aus dem Topf nehmen und abkühlen lassen, den Topf mit Wasser füllen und einweichen lassen.



5. Schokolade schmelzen

Den Orangentopf ausspülen und gut abtrocknen. Die **Schokodrops** in den Topf geben und bei niedriger bis mittlerer Hitze unter häufigem Rühren langsam schmelzen lassen, mit 1 Prise Salz verfeinern.



3. Blätterteigstangen backen

Den **Zimt** mit 6-7EL Zucker vermischen. Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen, quer in ca. 3cm breite **Streifen** schneiden und zwei- bis dreimal eindrehen, dafür die Enden in entgegengesetzte Richtungen drehen. Gleichmäßig mit **je 1TL Zimtucker** bestreuen und im Ofen in 10-12Min. knusprig backen.



6. Anrichten und servieren

Die **Blätterteigstangen** auf einem Teller anrichten und nach Geschmack mit mehr **Zimtucker** bestreuen. Den **Orangen-**, den **Joghurt-** und den **Schokoladendip** in Schälchen abfüllen und zu den **Blätterteigstangen** reichen.