

Mini-Churros, Joghurteis, Johannisbeer-Gel, Pistazien

Für zwei Personen

Für die Churros:

1 Ei	30 g Butter	25 ml Vollmilch
60 g Weizenmehl	2 EL Zimt	3 EL Zucker
1 Prise Salz	Pflanzenöl	

Für das Joghurteis:

200 ml Sahne	350 ml Naturjoghurt	80 g Puderzucker
1 Zitrone, davon Saft		

Für das Gel:

200 ml Johannisbeersaft	3 g Agar Agar
-------------------------	---------------

Für die Pistazien:

30 g gesalzene Pistazienkerne	15 g Zucker
-------------------------------	-------------

Für die Churros:

Die Eismaschine vorkühlen.

75 ml Wasser, Milch, 1 Prise Zucker, Salz und Butter in einem Topf aufkochen. Mehl einrühren. Weiterrühren, bis ein fester Teig entsteht, der sich vom Topfrand und -boden löst. Nun den Topf vom Herd nehmen, den Teig in eine Schüssel umfüllen und 10 Minuten abkühlen lassen.

Ei mit dem Schneebesen eines Handrührers in den Teig einrühren, bis sich das Ei mit dem Teig verbunden hat und dieser glänzt. Zimt mit restlichem Zucker mischen.

Das Öl auf etwa 170 Grad erhitzen, den Teig in eine Spritztülle geben und ca. 4 cm lange Stangen in das heiße Fett spritzen. 2-3 Minuten goldbraun frittieren, auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und in einem Mix aus Zimt und Zucker wälzen.

Für das Joghurteis:

Zitrone halbieren und auspressen. Die gekühlte Sahne halbsteif schlagen. Joghurt, 1 EL Zitronensaft und Puderzucker verrühren, dann die geschlagene Sahne unterheben. Nun für etwa 30 Minuten in die Eismaschine geben.

Für das Gel:

Johannisbeersaft mit Agar Agar aufkochen und danach abkühlen lassen.

Bei Bedarf noch einmal glatt mixen.

Für die Pistazien:

Zucker in einem kleinen Topf schmelzen. Sobald der Zucker an einer Stelle zu schmelzen beginnt, anfangen umzurühren. Solange karamellisieren, bis der Zucker eine goldbraune Farbe angenommen hat.

Pistazien untermischen und vollständig mit Karamell überziehen. Die Masse auf Backpapier fest werden lassen und anschließend in Stücke brechen.

Thomas Bößem am 10. August 2023