

# *Schweizer* **LandLiebeTV** *Rezept*

## *Churros und Zwetschgen-Dip mit Lapsang Souchong*

4 Personen

### **Zutaten**

- 250g Butter • 1kg Mehl • 8 Eier • 4 Vanille Stangen • 1kg Zucker • 2 Zitrone
- Zwetschgenschnaps aus Horgen • 1 Schale Zwetschgen • Puderzucker
- 1 Pack Bio Himbeeren tiefgefroren • 50g Lapsang Souchong Rauch-Schwarztee (in jedem Teehaus oder Globus erhältlich) • 2 EL Frittieröl

### **Churros**

- 2.5 dl Wasser • 75g Butter • 1 Prise Salz • 200g Mehl • 4 Stk. Eier
- 500g Frittieröl • 1 EL Puderzucker • 1 TL Zimtpulver

Wasser, Salz und Butter aufkochen, Mehl im Sturz dazugeben und gut verrühren. Mit einem Spatel auf mittlerer Stufe ca. 1 Minute rühren, bis sich ein geschmeidiger Teig bildet. Den Teig in eine Schüssel geben und etwas auskühlen lassen. Die Eier nach und nach unter den noch warmen Teig rühren. Den Teig in einen Spritzbeutel mit einer Sterntülle abfüllen und in ca. 180°C heissen Öl frittieren. Goldbraun gebackene Churros auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und mit Zimtzucker bestäuben.

### **Zwetschgen mit Lapsang Souchong**

- 500g entsteinte Zwetschgen • 2 EL Zucker • 1 Vanilleschote • 1 Handvoll Himbeeren frisch oder TK • 1 Msp. Cayennepfeffer • 2 EL Zwetschgenbrand
- 1 Spritzer Zitronensaft

### **Gewürzsäcklein**

- ½ Anisstern • 4 Kardamomkapseln • 1 TL Lapsang Souchong (Geräucherter Schwarztee)

Zwetschgen klein schneiden und in einen Topf geben. Alle Zutaten dazugeben und auf kleiner Stufe einkochen lassen. Wenn der Saft sirupartig eingekocht ist, Vanilleschote und Gewürzsäcklein entfernen und mit einem Schwingbesen die Zwetschgen gut vermischen, dass sich alles emulgiert. Fertiger Dip in Gläschen abfüllen und auskühlen lassen. Gut verschlossen und gekühlt mehrere Tage haltbar.

Sandro Zinggeler verwendet für dieses Rezept Gewürze von McCormick.

