

# POMPOEN CHURROS



## CATEGORIE BORRELHAPJES

## INGREDIENTEN

- 800 gram Pompoenstukjes
- 120 ml Water
- 85 gram Roomboter
- 30 gram Lichte basterdsuiker
- 3 theelepels Koekkruiden
- 1 theelepel Vanille-extract
- 2 stuks Eieren
- 150 gram Bloem
- 1 fles Diamant Frituurolie Friet & Snacks

## SUIKERLAAG

- 100 gram Suiker
- 1 eetlepel Koekkruiden
- 1 snuf Zout

## BENODIGDHEDEN

- mixer met garden
- spuitzak met kartelspuitmond

## BEREIDINGSWIJZE

- > Breng een pan met water aan de kook en kook de pompoenstukjes 10 minuten. Giet af, laat iets afkoelen en prak met een vork fijn.
- > Schenk een laagje Diamant Frituurolie Friet & Snacks (8 cm) in een pan met dikke bodem en verhit dit tot 180 °C.
- > Doe de boter, het water, de lichtbruine suiker, de koekkruiden en de pompoenpuree in een pan en verwarm al roerend op middelhoog vuur. Voeg de beetje bij beetje de bloem toe en spatel tot een soepel deeg. Breng op smaak met zout.
- > Doe de deeg in een kom, voeg de eieren één voor één toe en klop met een mixer met garden op de middelste stand glad. Voeg tot slot het vanille-extract toe. Doe het deeg vervolgens in een spuitzak met spuitmond.
- > Spuit met de spuitzak de churros in de gewenste vorm (recht of lussen) op een plaat met bakpapier. En doe ze vervolgens voorzichtig in de hete olie.
- > Frituur de churros in de hete olie in ongeveer 4 minuten knapperig en goudbruin. Frituur niet teveel churros tegelijkertijd maar verdeel over verschillende batches zodat de churros elkaar niet aanraken.
- > Meng voor de suikerlaag de suiker met de koekkruiden en een snuf zout in een diep bord. Haal met een schuimspaan de churros uit de frituurpan en wentel direct door het suikermengsel. Laat ze vervolgens uitlekken op een keukenpapiertje.
- > Verdeel de pompoenchurros over een grote schaal.

**Tip:** Lekker met een chocoladesaus!