

Churros mit Schokoladensauce

VORBEREITEN

60
Min.

ZUBEREITEN

40
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

420 ml Wasser
50 g Zucker
1/2 Teelöffel Salz
75 g weiche Butter
250 g Mehl
2 Eier
1 Vanilleschote (das Mark)
Pflanzenöl zum Frittieren
Zucker zum Garnieren

Für die Schokoladensauce:

100 g dunkle Schokolade
200 g Crème double

Besonderes Zubehör:

Spritzbeutel mit Sterntülle

Lust auf süße Pommes? Natürlich im Großformat – wenn schon, denn schon. Statt Kartoffeln kommt hier Brandteig ins Öl und eine Sauce aus dunkler Schokolade macht sich gut als Dip. Die Stängchen findet man in Spanien nicht umsonst an jeder Ecke. Man bekommt einfach nicht genug davon.

- 1 -

Wasser, Butter, Zucker, Salz und Vanillemark in einen Topf geben und erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist und das Wasser zu kochen beginnt. Dann in eine Schüssel umfüllen.

- 2 -

Das Mehl mit einem Mixer gut unterrühren. Eier nacheinander hinzugeben, dazwischen rühren. Teig mixen, bis eine homogene Masse entsteht. Ca. 30 Minuten im Kühlschrank kalt stellen. In der Zwischenzeit die Schokolade für die Sauce hacken.

- 3 -

Das Öl in einer Fritteuse oder in einem großen Topf erhitzen. Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Sobald das Öl heiß genug ist, lange dicke Teigstreifen in das Öl geben. Das Ende vom Teigstreifen lässt sich mit einer Schere sauber abschneiden.

- 4 -

Churros ein paar Minuten ausbacken, bis sie goldbraun sind. Zwischendurch solltest du sie immer mal wieder wenden. Die fertigen Churros auf einen Teller mit Küchenpapier legen und mit Zucker bestreuen.

- 5 -

Für die Schokoladensauce Crème double und Schokoladenstückchen in einen Topf geben. Schokolade bei niedriger Temperatur unter Rühren schmelzen. Zusammen mit den Churros servieren.