



Black and white: Schokoladen-Churros mit heller Sauce

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 3 Portionen

Für den Teig

300 g Zucker
60 ml Wasser
60 ml Milch
1 Prise(n) Salz
2 Esslöffel Butter
200 g Mehl
40 g Kakao
3 Eier
1 Teelöffel Vanillezucker

Für die Sauce

150 g weiße Schokolade
80 g Sahne
1 Teelöffel Vanillezucker
1 Prise(n) Salz

Für den Zimt-Zucker-Mix

200 g Zucker
1 Teelöffel Zimt
1 Esslöffel Kakao

Besonderes Zubehör

Spritzbeutel mit Sterntülle

Schokoladen-Churros und dazu eine cremige, helle Sauce zum Dippen. Und spätestens nach dem ersten Bissen ist klar: Ein köstlicher Traum in Schwarz-Weiß! Fast genauso gut wie das Original.... hmm, oder sogar noch besser?

- 1 -

Für den Teig Zucker, Wasser, Milch, Salz und Butter verrühren und in einem Topf bei mittlerer Hitze aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Vanillezucker, Kakao und Mehl hinzufügen und vermischen, bis ein glatter Teig entsteht. Eier untermengen.

- 2 -

Für den Zimt-Zucker-Mix alle Zutaten vermischen und beiseitestellen.

- 3 -

Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen. Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und ca. 10 cm lange Churros in das heiße Öl drücken. Von jeder Seite ca. 2 Minuten goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

- 4 -

Für die Sauce Sahne in einem Topf erhitzen. Vom Herd nehmen. Salz, weiße Schokolade und Vanillezucker dazugeben und rühren, bis sich die Zutaten auflösen und die Sauce eine cremige Konsistenz gewinnt.

- 5 -

Churros in der Zimt-Zucker-Mix wenden und mit Sauce servieren.

Statt den klassischen Churros gibt es hier dunkle