

Rezept

Churro-Waffeln mit Schokosauce

Ein Rezept von Churro-Waffeln mit Schokosauce, am 26.04.2024

Zutaten

100 g weiße Schokolade	50 g Sahne
80 g Butter	1 Prise Salz
100 g Weizenmehl (Type 405)	3 Eier (M)
60 g Zucker	1/2 TL Zimtpulver

Außerdem

Waffeleisen

Fett für das Waffeleisen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Die weiße Schokolade fein hacken. Die Sahne aufkochen, vom Herd ziehen und die Schokolade darin schmelzen. Die Schokosauce vom Herd nehmen und zugedeckt warm halten.
2. 40 g Butter in kleine Würfel schneiden. In einem Topf 180 ml Wasser mit Salz und Butterwürfeln aufkochen. Sobald die Butter geschmolzen ist, das Mehl auf einmal zugeben und die Masse kräftig mit einem hölzernen Kochlöffel rühren, bis sich der Teig zu einem Kloß zusammenballt und auf dem Topfboden ein Belag zu sehen ist. Den Topf vom Herd nehmen und den Teig etwas abkühlen lassen.
3. Die Eier nacheinander unter den Teig arbeiten, dabei das nächste Ei immer erst zugeben, wenn das vorhergehende vollständig eingearbeitet ist. Der fertige Brandteig soll schön glänzen und weich vom Kochlöffel fallen.
4. Die übrigen 40 g Butter in einem Topf schmelzen und hellbraun werden lassen. Das Waffeleisen erhitzen und einfetten. Auf einem Teller Zucker und Zimt mischen. Aus jeweils 2 EL Teig in ca. 3-4 Min. knusprig-braune Waffeln backen. Die Waffeln auf der Oberseite jeweils mit etwas brauner Butter bepinseln und sofort im Zimtzucker wenden. Die Waffeln mit der Schokoladensauce servieren.