Rezept

Churros mit Schokolade

Ein Rezept von Churros mit Schokolade, am 24.05.2025

Zutaten

40 g	Butter
200 g	Mehl
750 ml	Pflanzenöl zum Frittieren (z. B. Sonnenblumenöl)
	Puderzucker zum Bestäuben
1 Prise	Salz
3	Eier (L)
300 g	Bitterschokolade (mind. 60 % Fett)
1	Spritzbeutel mit Sterntülle

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 110 kcal

Zubereitung

1. Für den Brandteig 250 ml Wasser mit Butter und Salz in einem Topf aufkochen. Das Mehl dazugeben und mit einem Holzlöffel so lange rühren, bis sich auf dem Topfboden ein weißer Belag absetzt und ein Teigkloß entsteht.

2. Den Topf von der Herdplatte ziehen, dann nach und nach die Eier dazugeben und unter den Teig arbeiten. Den Teig beiseitestellen.

3. Zum Frittieren das Pflanzenöl in einen Topf geben und erhitzen (es ist heiß, wenn an einem Holzlöffel, den man hineinhält, kleine Bläschen aufsteigen). Inzwischen die Schokolade mit einem Messer grob hacken und in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen.

4. Den Brandteig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und portionsweise in 5 - 8 cm langen Streifen in das heiße Öl spritzen. Die Churros darin rundum in ca. 1 Min. goldbraun frittieren, dabei mit einer Schaumkelle immer wieder wenden. Die Churros herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

5. Die flüssige Schokolade in Schälchen füllen. Die Churros mit Puderzucker bestäuben und sofort mit der Schokolade servieren.