

Rezept

Churros mit Schokosauce

Ein Rezept von Churros mit Schokosauce, am 27.04.2024

Zutaten

Für die Schokosauce

150 g Zartbitter-Schokolade

3 EL Zucker

150 g Sahne

Für die Churros

60 g Butter

200 g Mehl

Salz

4 Eier (M)

Außerdem

1,5 l Frittieröl

Zucker zum Wälzen (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 30 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 120 kcal, 8 g F, 2 g EW, 11 g KH

Zubereitung

1. Die Schokolade fein hacken und in eine Schüssel geben. Die Sahne in einem Topf aufkochen und den Zucker einrühren. Die Sahnemischung heiß über die Schokolade gießen. Die Masse 1 Min. ruhen lassen.
2. Dann mit einem Schneebesen gut durchrühren, bis eine glänzende Sauce entstanden ist. Die Sauce am besten über einem heißen Wasserbad warm halten.
3. Die Butter und 250 ml Wasser in einem schweren Topf erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist. Dann die Mischung einmal aufkochen lassen. Die Hitze reduzieren, 1 Prise Salz und das Mehl hinzufügen. Mit einem Holzkochlöffel so lange rühren, bis sich um den Löffel ein Teigball und auf dem Topfboden ein weißlicher Film gebildet hat. Noch 30 Sek. weiterrühren. Den Topf vom Herd nehmen und die Masse abkühlen lassen.
4. Dann die Eier mit den Knethaken des Handrührgeräts nacheinander einzeln jeweils so lange untermischen, bis sich die Zutaten gut verbunden haben. Den cremigen Teig in den Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.
5. Das Frittieröl in einer Fritteuse oder einem kleinen, hohen Topf auf 175° erhitzen. Im Topf ist es heiß genug, wenn an einem hineingehaltenen Holzkochlöffelstiel sofort größere Bläschen aufsteigen. Mit dem Spritzbeutel ca. 8 cm lange Streifen über dem Topf spritzen, diese jeweils mit einer Schere oder einem Messer abschneiden und vorsichtig ins heiße Fett gleiten lassen. Höchstens 4-5 Churros auf einmal in den Topf geben. Die Churros in 3 Min. goldbraun frittieren. Mit einer Schaumkelle herausheben und auf einem mit Küchenpapier belegten Kuchengitter abtropfen lassen.

6. Die Churros nach Belieben in Zucker wenden, diesen leicht abklopfen. Mit der warmen Schokosauce zum Dippen servieren.