

Rezept

Churros mit Zartbitter-Schokolade

Ein Rezept von Churros mit Zartbitter-Schokolade, am 20.12.2025

Zutaten

Für den Teig

- | | | | |
|---------------|-----------------|---------------|------------|
| 1/2 TL | Zucker (3 g) | 1/2 TL | Salz (3 g) |
| 180 g | Mehl (Type 405) | | |

Zum Wälzen

- | | | | |
|------------------|--------|---------------|--|
| ca. 100 g | Zucker | 1 Msp. | Vanillemark (ersatzweise 2 Pck. Bourbon-Vanillezucker) |
|------------------|--------|---------------|--|

Außerdem

- | | | |
|-------------|--------------|---------------------------------|
| 1 kg | Frittierfett | Frittierfett für das Backpapier |
|-------------|--------------|---------------------------------|

Nach Belieben

- | | | | |
|-------------|---|-------------|--------------------|
| 60 g | Zartbitterkuvertüre | 60 g | Vollmilchkuvertüre |
| | etwas klein geschnittenes Obst (z. B. Banane, Erdbeeren, Äpfel) | | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion Ca.** 210 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig in einem Topf 300 ml Wasser mit Zucker und Salz aufkochen.
2. Das Mehl in eine Rührschüssel geben und unter Rühren mit den Quirlen des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine auf kleiner Stufe das heiße Wasser einlaufen lassen. So lange weiterrühren, bis ein glatter, cremiger Teig entstanden ist.
3. Das Frittierfett in einem weiten Topf auf 180° erhitzen. Es hat die richtige Temperatur, wenn an einem Holzkochlöffelstiel, den man in das Fett hält, kleine Bläschen hochsteigen. Mehrere kleine Bogen Backpapier, die etwa den Durchmesser des Frittiertopfes haben, mit etwas Frittierfett bestreichen.
4. Den Teig in einen Spritzbeutel mit 8-mm-Sterntülle füllen und auf das Backpapier 8 cm langen Streifen spritzen. Das Backpapier kopfüber auf das heiße Fett legen, sodass die Teigstreifen ins Fett gleiten können. Das Papier sofort wieder entfernen. Die Churros in 6-8 Min. goldbraun frittieren.

5. Zum Wälzen den Zucker mit dem Vanillemark in einer Schüssel mischen. Die Churros mit dem Schaumlöffel herausheben, auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen und sofort in dem Vanillezucker wälzen. Nach und nach die übrigen Teigstreifen auf die gleiche Weise frittieren, abtropfen lassen und in dem Vanillezucker wälzen.

6. Die warmen Churros nach Belieben mit flüssiger Schokolade servieren. Dafür Zartbitter- und Vollmilchkuvertüre hacken und getrennt in Metallschüsseln über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die flüssige Schokolade und die Obststückchen mit den Churros servieren. Bei Tisch taucht man abwechselnd Churros und frische Früchte in die Schokolade.