



Spanische Churros mit Schokoladensauce



Zutaten für 20 Portionen

Zutaten für den Teig:

175 ml Öl zum Frittieren
4 Eier
4 EL Zucker
1 Prise Salz
200 g Mehl
75 g Butter
250 mg Wasser
nach Bedarf g Fleur de Sel
nach Bedarf TL Zimt

Zutaten für die Schokoladensauce:

250 ml Rahm
100 g Zartbitterschokolade, gehackt
2 EL Rum



GEFU Digital Thermometer



Küchenprofi Bratentopf rund aus Gusseisen Provence in schwarz



Joseph Joseph Schüssel-Set Nest 9 Plus bunt, 9-tlg.



Küchenprofi Spritzbeutel-Set, 10-teilig



Rösle Schaumlöffel flach, grob gelocht



Küchenprofi Mini Kochtopf

1

Den Rahm oder die Sahne in einem Kochtopf oder einer Pfanne aufkochen, Pfanne von der Platte nehmen und die feingehackte Schokolade begeben. Schokolade schmelzen, glatt rühren, optional den Rum unterrühren, auskühlen und das Ganze anschließend zugedeckt kühl stellen.

2

Wasser mit der Butter und einer Prise Salz in einer Pfanne kurz aufkochen, dann die Hitze reduzieren. Das Mehl auf einmal begeben und mit einer Kelle 1-2 Minuten rühren, bis sich ein geschmeidiger Teigkloss bildet, der sich vom Pfannenboden löst. Die Pfanne von der Platte nehmen.

3

Die Eier nach und nach unterrühren. Hinweis: Der Teig sollte weich sein, aber nicht zerfließen. Den Teig in einen Spritzsack mit gezackter Tülle (ca. 10 mm Durchmesser) geben.

4

Zu Frittieren einen Bratentopf bis 1/3 Höhe mit Öl füllen und auf ca. 160 Grad Celsius erhitzen. Den Teig portionenweise in das Öl geben. Die einzelnen Churros sollten ca. 8 cm lang sein und werden einfach mit einer Schere abgeschnitten. Insgesamt sollten Sie ca. 20 Stück erhalten. Die Churros für ca. 5 Minuten im Öl goldbraun frittieren.

5

Die Churros herausnehmen und auf Haushaltspapier abtropfen. Zum Schluss Zucker und Zimt oder Zucker und ein wenig Fleur de Sel mischen und darüberstreuen und die Schokoladensauce dazu serveren.

Die heiße Schokoladensauce, die typischerweise zu den Churros serviert wird, ist meist etwas dickflüssiger als normale Schokolade, ähnlich wie Pudding. Somit können die Churros schön in die Soße eingetunkt werden.