

Churros mit Schokoladensauce



Süßer Snack

Zubereitungszeit: 20 min

Wartezeit:

Backzeit: 15 min

ZUTATEN

Für die Churros

150 g Butter
500 ml Wasser
1 Prise Salz
220 g Mehl
3 Eier

Für die Schokoladensauce

200 g Sahne
1 Prise Salz
50 g Butter
1 TL Vanille-Extrakt
200 g Zartbitterschokolade

Außerdem

Butterschmalz zum Ausbacken
Zimt und Zucker zum Wälzen

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig Butter, Wasser und Salz aufkochen. Topf vom Herd nehmen, Mehl auf die Masse geben und wieder auf den Herd stellen. Mit einem Holzlöffel unter ständigem Rühren den Teig ca. eine Minute „abbrennen“ lassen. Den Teigkloss etwas abkühlen lassen und die Eier nacheinander unter kräftigem Rühren dazugeben.
2. Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen.
3. Butterschmalz in einem Topf auf ca. 180 Grad erhitzen.
4. Zimt und Zucker zum Wälzen in einer kleinen Schüssel mischen und bereitstellen.
5. Den Teig direkt als ca. 10-12 cm lange Stränge in das heiße Fett spritzen (die Enden mit einem Messer abschneiden) und 3-5 Minuten goldbraun ausbacken lassen. Mit einem Schaumlöffel aus dem Fett nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
6. Noch warm in der Zimt-Zucker-Mischung wälzen.
7. Für die Schokosauce alle Zutaten bis auf die Schokolade bei niedriger Temperatur solange erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist. Die Schokolade hacken, ebenfalls in den Topf geben und unter Rühren schmelzen lassen.
8. Die Churros schmecken noch leicht warm super, wenn man sie in die Schokoladensauce dippt.

