

SCHOKOLADENCHURROS RINGE MIT KAREMELLSAUCE



Leckere Churros Ringe mit Soße (Dip). Curros sind längliche, frittierte Gebäckstücke aus Brandteig. Ich zeige euch heute, wie ihr leckere Ringe in 2 Varianten mit Schokoladen- als auch Karamellsauce herstellt. Der Teig wird klassisch mit Butter, Wasser, Mehl und Eiern hergestellt. Die helle Variante wird mit Vanilleextrakt verfeinert, die dunklen Ringe mit Kakao und Tonka Wonka. Dazu serviere ich eine Salz-Karamell-Sauce (salted caramel sauce) und eine Chili-Schokoladen-Sauce (chili chocolate sauce).



Zubereitungszeit

45 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 20

SALZ-KAREMELL-SAUCE

Gib den Zucker gemeinsam mit dem Wasser in einen Topf. Lasse die Masse nun aufkochen - rühre dabei nicht um, da der Zucker sonst kristallisieren könnte. Koche das Zuckerwasser nun bei mittelhoher Hitze so lange ein, bis es dunkelbernsteinfarben ist. Ziehe es dann vom Herd herunter und rühre die Butter ein. Füge anschließend die zimmerwarme Sahne und das Vanilleextrakt hinzu und rühre sie ebenfalls ein. Gib auch das Salz hinzu und rühre es ein.

Achtung: Das Karamell ist sehr heiß!

Setze den Topf auf den Herd und koche die Soße erneut kurz auf. Fülle sie dann noch heiß in saubere Schraubgläser ab und lasse sie abkühlen.

SCHOKOLADENCHURROS

Gib die Butter mit dem Wasser und der Prise Salz in einen Kochtopf. Lasse das Wasser einmal aufkochen und die Butter darin schmelzen. Füge nun das Mehl und den Kakao auf einmal hinzu und rühre es mit einem Kochlöffel schnell ein. Rühre den Teigklos nun so lange bei mittelhoher Hitze weiter, bis sich ein weißer Belag auf dem Boden gebildet hat. Dieser Vorgang nennt sich Abbrennen und er bewirkt, dass der Brandteig später gut aufgeht. Gib den Teig in eine Rührschüssel und lasse ihn etwa 5 Minuten abkühlen. Füge nun ein Ei nach dem Anderen und auch das Tonka Wonka hinzu und rühre es gut ein. Gib dabei nur so viele Eier hinzu, bis ein fester Teig entsteht, der Spitzen zieht. Der Teig sollte nicht zu weich sein, sonst verliert er seine Form beim Ausbacken. Fülle den Teig in einen Spitzbeutel mit Sterntülle. Schneide nun kleine Backpapierquadrate mit etwa 6 cm zu. Spritze den Teig zu kleinen Ringen auf die Backpapierblätter.

FETT ERHITZEN

Erhitze das Öl in einem Topf oder in einer Fritteuse auf etwa 160-170°C.



Du kannst testen, ob das Fett schon heiß genug ist, indem du einen Holzstab in das Öl hältst. Steigen kleine Bläschen an dem Stab hoch, ist das Fett bereit.

Achte aber darauf, dass das Fett auch nicht zu heiß wird, da sonst die Ringe verbrennen.

SALZ-KAREMELL-SAUCE:

- 200 g** Zucker
- 80 g** Wasser
- 80 g** Butter
- 200 g** Sahne
- 1 TL** Vanilleextrakt
- ½ TL** Meersalz

SCHOKOLADEN-CHURROS:

- 60 g** Butter
- 250 g** Wasser
- 1 Pr.** Salz
- 160 g** Mehl
- 40 g** Kakao
- 1 TL** Tonka Wonka
- 5** Eier

ZUM FRITTIEREN:

- 1 l** Sonnenblumenöl

ZUM FERTIGSTELLEN:

- 1 TL** Zimt
- 100 g** Zucker

SCHOKOLADENCHURROS RINGE MIT KARAMELLSAUCE



AUSBACKEN

Lege nun die Churros Ringe in den Topf und backe sie von beiden Seiten für 2-3 Minuten aus. Vermische den Zimt mit dem Zucker und wälze die Ringe darin. Serviere die noch warmen Churros mit der Soße.
Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!