VANILLECHURROS RINGE MIT SCHOKOSAUCE

Leckere Churros Ringe mit Soße (Dip). Churros 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
60 Minuten

PORTIONSRECHNER:
Stück: 20

SCHOKOSAUCE

Gib die Milch, Sahne und nach Belieben Rum in einen Topf und koche sie kurz auf. Nimm den Topf vom Herd herunter und lasse sie Schokolade darin schmelzen. Rühre sie gemeinsam mit dem Chili ein. Fülle die Sauce noch heiß in Saubere Schraubgläser ab und lasse sie abkühlen.

VANILLE-CHURROS

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 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 aufgeht. Gib den Teig in eine Rührschüssel und lasse ihn etwa 5 Minuten abkühlen. Füge nun ein Ei nach dem Anderen 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 werden, da er sonst beim Ausbacken seine Form verliert. Rühre auch das Vanilleextrakt unter. 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.

ÖL 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.

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.

SCHOKOLADEN-CHILI-SAUCE:

- [ ] **150 g** Sahne
- [ ] **150 g** Milch
- [ ] **2 EL** Rum
- [ ] **200 g** Herrenschokolade
- [ ] **1 TL** Chiliflocke

VANILLE-CHURROS:

- [ ] **60 g** Butter
- [ ] **250 g** Wasser
- [ ] **1 Pr.** Salz
- [ ] **200 g** Mehl
- [ ] **5** Eier
- [ ] **1 TL** Vanilleextrakt

ZUM FRITTIEREN:

- [ ] **1 l** Sonnenblumenöl

ZUM FERTIGSTELLEN:

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

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!