

CHURROS MIT ZIMTZUCKER UND SCHOKOLADENSAUCE



Frittierter Brandteig mit Zimtzucker und Schokoladensauce zum Dippen.

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

TEIG

Koche die Butter, das Wasser und das Salz in einem Topf auf. Gebe das Mehl auf einmal dazu und verrühre es gut mit einem Kochlöffel, bis sich ein Klumpen bildet. Lasse den Teig für 1-2 Minuten abbrennen. Fülle den Teig anschließend in eine Rührschüssel und lasse ihn kurz abkühlen. Rühre ein Ei ein. Zuerst sieht es so aus, als würde der Teig sich nicht verbinden, aber je mehr man rührt, umso mehr verbindet er sich. Rühre dann erst das nächste Ei ein. Gebe so viele Eier dazu, so dass ein zäher, aber glänzender Teig entsteht. Fülle diesen in einen Spritzbeutel mit Sterntülle.

FRITTIEREN

Spritze lange Stränge in etwa 170 °C heißes Frittierfett und schneide sie ggf. mit einer Schere ab. Bräune die Churros für etwa 2-4 Minuten und lasse sie anschließend auf einem Küchenpapier abtropfen. Wälze sie danach sofort in Zimtzucker oder bestreue sie damit.

SCHOKOLADENSAUCE

Koche die Sahne auf. Löse die Schokolade darin auf, verrühre sie und serviere die Churros mit der Schokoladensauce.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

TEIG:

- 60 g** Butter
- 250 ml** Wasser
- 1 Pr.** Salz
- 200 g** Mehl
- 4** Eier

AUSSERDEM:

- 1 l** Frittierfett
- Zimt
- Zucker

SCHOKOLADENSAUCE:

- 100 g** Sahne
- 50 g** Vollmilchschokolade