

Churros mit Schokosoße



8 Portionen

Du benötigst für das Rezept:

Für die Creme

125 g Wasser
10 g Zucker
45 g Butter
1 Prise Vanille, gemahlen
1 Prise Salz
75 g Mehl, Type 405
100 g Eier

Für die Schokosoße

200 g Sahne, 32%
100 g Kuvertüre, 66%

Zum Frittieren

ca. 1kg Frittierfett (pflanzlich)
200 g Zucker
1 TL Zimt

Zum Herstellen brauchst Du noch folgendes Equipment:

- 1 x Handmixer
- 1 x [Kleiner Teigschaber](#)
- 1x [großer Teigschaber](#)
- 1x [Große Schüssel 2,5 ltr](#)
- 1 x [Stilschaber Löffel](#)
- 1x Rührspatel
- 1 x [Kochtopf Stilkasserolle](#)
- 1x [Kochtopf Sauteuse](#)
- 1 x [kleiner Schneebesen](#)
- 1x [großer Spritzbeutel](#)
- 1x [Sterntülle Nr. 8](#)

Zubereitung:

Für die Brandmasse das Wasser, den Zucker, die Butter und die Gewürze in einem Kochtopf zum Kochen bringen. Rasch das Mehl dazugeben und mit dem Rührspatel zügig verrühren, bis die Masse gut gemischt ist. Anschl. die Masse für ein paar Minuten auf höchster Stufe langsam abrösten, bis ein heller Belag auf dem Topfboden entsteht.

Die Masse in eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Die Eier nach und nach mit dem Handmixer auf niedrigster Stufe einrühren. Die Masse ist fertig, wenn sie glänzend zäh vom Löffel fällt.

Die Brandmasse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle Nr. 8 geben. Die Fritteuse einschalten und das Fett auf 180°C bringen. Wer keine Fritteuse hat, kann auch einen großen Topf nehmen und die Churros darin ausbacken.

Ca. 10 cm lange Stangen in das heiße Fett spritzen und für ein paar Minuten hell ausbacken. Nach der Hälfte die Churros wenden.

Aus dem Fett nehmen, abtropfen lassen und in Zimtzucker wälzen.

Für die Schokosoße die Sahne in einem kleinen Kochtopf kurz aufkochen und vom Herd nehmen. Die Kuvertüre zügig einrühren, bis sie komplett aufgelöst ist. Auf Raumtemperatur herunterkühlen (dauert ca. 30 Minuten) und anschl. frisch genießen.

Für den Zimtzucker den Zucker und den Zimt in einer Wanne mischen.

Ich wünsche Euch viel Spaß beim Nachbacken und Schlemmen!

Eure Beate

*Rezept: Beate Wöllstein 27.06.2021, 80797 München, Adams-Lehmann-Str. 44,
www.woellsteins.de*

Das Video zum Rezept findest Du auf [YouTube Beate Woellstein](#)

[Alles Equipment dazu und zu unseren anderen Videos findest Du in unserem Shop](#)