

Hier findest du das Rezept von unseren Churros mit Schokoladensoße aus dem Kochkurs „[Spanische Tapas](#)“

Churros mit Schokoladensoße

Churros Brandteig:

420 ml Wasser

130 g Butter

260 g Mehl

4 Eier

Zubereitung:

Wasser und Butter in einem Topf zum Kochen bringen, das Mehl auf einmal hinzugeben, mit einem Holzlöffel rühren bis keine Klumpen mehr da sind und der Teig abgebrannt ist, -es bildet sich eine weiße Haut am Topfboden.

Hierbei Aufpassen, das der Teig nicht anbrennt und ggf. die Hitze reduzieren.

Den Teig etwa 10 min auskühlen, anschließend aufrühren, und Nach und nach die Eier einrühren. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und in einen Topf mit etwa 170 Grad heißem Pflanzenfett ca. 10 cm lange Teiglinge spritzen.

Wenn sie Gold- Braun sind, herausnehmen und auf etwas Küchenpapier entfetten, anschließend durch Zimt und Zucker wälzen.

Schokoladensoße:

300g Zartbitterschokolade

200g Sahne

100g Milch

50g Zucker

Zubereitung:

Sahne, Milch und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen.

Anschließend vom Herd nehmen.

Schokolade hacken und in den Topf geben, 5 Minuten warten, durchrühren und servieren.

