



CHURROS

25 Minuten

- Für den Brandteig Milch, Butter, Salz und Zucker in einen kleinen Topf geben und unter Rühren bei mittlerer Hitze erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist.
- Das Mehl auf einmal hinzufügen und kräftig rühren bis sich ein großer Teigkloß bildet und eine dünne weiße Schicht am Topfboden zeigt. Den Topf vom Herd nehmen den Teig einige Minuten abkühlen lassen.
- Jetzt die zimmerwarmen Eier verquirlen und nach und nach in kleinen Portionen zum abgekühlten Teig geben. Den Teig mit einem Handmixer rühren, bis er glatt und cremig ist. Falls der Teig anfangs bröckelig wirkt, weiter rühren, bis die Konsistenz passt. Zuletzt das Backpulver unterheben.
- KRONENÖL in einem breiten Topf oder Fritteuse erhitzen (170 °C). Das Öl sollte so tief sein, dass die Churros darin schwimmen können. Temperatur am besten mit einem Thermometer prüfen oder einen Holzkochlöffelstiel ins Öl tauchen – bilden sich Bläschen, ist es heiß genug.
- Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle (9–15 mm) füllen. Den Teig direkt ins heiße Fett spritzen und mit einer Schere oder einem Messer die Würste nach je ca. 10–15 cm abschneiden. Alternativ können auch kürzere Teigschlangen direkt ins Fett gespritzt werden.
- Churros goldbraun frittieren. Dann mit einer Schaumkelle entnehmen und auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen. Die noch heißen Churros in Zucker oder Zimtucker wälzen.
- Für die Schokoladensauce die Kuvertüre klein hacken. Schlagobers in einem Topf erwärmen und die gehackte Schokolade beimengen. Jetzt rühren, bis die Schokolade vollständig geschmolzen ist und eine glatte Ganache entsteht.
- Die noch warmen Churros mit der Schokoladensauce servieren. Die Churros können dabei entweder in die Sauce eingetaucht oder mit der Sauce übergossen werden.

Für den Teig (für ca. 20 Stück):

- 250 ml Milch oder Wasser
- 50 g Butter
- 1 Prise Salz
- 2 TL Zucker
- 130 g Weizenmehl
- 3 mittelgroße Eier
- 1 Messerspitze Backpulver

Zum Frittieren und Fertigstellen:

- 4 Liter KRONENÖL Rapsöl mit Fritteuse oder
- 1 Liter KRONENÖL Rapsöl mit Pfanne
- Zucker bzw. Zimtucker nach Belieben

Für die Schokoladensauce:

- 80 g Zartbitter-Kuvertüre
- 50 ml Schlagobers

