



Rezeptkarte

Churros mit Schokosoße mit Backstube Schoko

Churros mit Schokosoße mit Backstube Schoko

Zutaten (4 Personen):

Churros: 200 ml Milch, 200 ml Wasser, 60 g Butter,
½ TL Salz, 2 TL Zucker, 240 g Weizenmehl Type 550,
½ Tonkabohne fein gerieben, 4 Eier L;

Schokosauce: 200 g Sahne, 150 g Kuvertüre dunkel 70 %,
1-2 TL Backstube Schoko, 2 TL Zucker optional;
750 ml Rapsöl zum Frittieren, 200 g Zucker,
½ Tonkabohne fein gerieben;

Zubereitung (ca. 40 Minuten):

Für die Schokosauce die Sahne in einem Topf aufkochen. Kuvertüre grob hacken und zusammen mit Backstube Schoko und optional Zucker dazugeben. Mit einem Schneebesen solange rühren, bis die Kuvertüre aufgelöst ist. Die Schokosauce in ein Serviergefäß umfüllen. Für den Brandteig Milch, Wasser, Butter, Zucker und Salz in einem Topf aufkochen. Die halbe fein geriebene Tonkabohne mit dem Mehl vermischen und auf einmal dazugeben und mit einem Holz-Kochlöffel zügig verrühren. So lange weiterrühren und den zähen Teig auf den Topfboden drücken, bis sich eine weiße Schicht am Topfboden bildet. Den Teig in eine Rührmaschine geben und mit dem Bischoff für 4 Minuten langsam laufen und etwas abkühlen lassen. Die Eier in einer Schüssel verrühren und nun schrittweise dem Brandteig zuführen. Diesen dabei auf höchster Stufe schlagen. Das Ei muss sich immer wieder mit dem Teig verbinden. So lange weiterrühren, bis der Teig glänzt und zäh am Bischoff hängt. Das Rapsöl in einem breiten Topf auf 170°C erhitzen. Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (ca. 10-12 mm) geben und 4-5 ca. 10 cm lange Stangen in das heiße Fett spritzen. Dabei mit einem Messer die Teigstränge abschneiden. Bei mittlerer Hitze von beiden Seiten ca. 2-3 Minuten goldbraun ausbacken. Auf einem Stück Küchenpapier abtropfen lassen und direkt im mit Tonkabohne aromatisiertem Zucker wälzen. Nacheinander den übrigen Brandteig zu Churros ausbacken. Mit der vorbereiteten Schokosauce servieren.