

# Churros mit Zimt, Zucker, Tequila-Chili-Schokoladen-Soße

**Für zwei Personen**

**Für die Churros:**

|                       |             |                 |
|-----------------------|-------------|-----------------|
| 200 g Weizenmehl      | 3 Eier      | 70 g Butter     |
| Sonnenblumenöl        | 50 g Zucker | 3 TL Zimtpulver |
| $\frac{1}{2}$ TL Salz |             |                 |

**Für die Sauce:**

|                           |                   |                 |
|---------------------------|-------------------|-----------------|
| 10 cl Tequila             | 50 g Kakaobutter  | Trinkschokolade |
| 2 Würfel Schokolade (60%) | 1 TL Chili Pulver |                 |

**Für die Churros:**

1 TL Zimt und Zucker in einer Schale vermengen.

200 ml Wasser in einem Topf zum kochen bringen, Butter und Salz zugeben. Mehl hinzufügen und schnell mit einem Schneebesen verrühren. Es sollte sich ein klumpenfreier Brandteig bilden. Eier und 2 TL Zimt zugeben und unterrühren.

Den Brandteig in einem Spritzbeutel füllen und mit der erwünschten in das heiße Fett einspritzen. Wenn sie goldbraun gefärbt sind aus dem Fett entnehmen, abtropfen lassen und schnell in der Schale mit dem Zucker und dem Zimtpulver wenden.

**Für die Sauce:**

Kakaobutter im Wasserbad zusammen mit der „El Mayordomo“ Chocolate und der 60Piquin-Chilis hinzufügen. Sobald alles flüssig ist, mit dem Tequila vermengen und in einem Schälchen auf einem Teller neben den Churros servieren.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.

Diego Serratos am 17. Mai 2018