

Churros mit Schoko-Soße

Für zwei Personen

Für die Churros:

250 ml Wasser	150 g Mehl	4 Eier
$\frac{1}{2}$ TL Zimt	75 g Butter	Öl
Zimt, Zucker	Puderzucker	

Für die Schokosauce:

200 ml Sahne	150 g Vollmilchschokolade	150 g Weiße Schokolade
--------------	---------------------------	------------------------

Öl in der Fritteuse auf 190 Grad erhitzen.

Für die Churros Mehl und Zimt in eine Schüssel geben. Wasser in einem Topf mit der Butter zum Kochen bringen. Butter-Wasser-Mischung in das Mehl schütten und rühren, bis sich eine gleichmäßige, geschmeidige Konsistenz ergibt. Kurz abkühlen lassen und die Eier dazugeben. Teig in einen Spritzbeutel füllen und portionsweise ins heiße Öl geben und goldbraun ausbacken. Mit einem Schaumlöffel herausheben, in Zimt und Zucker wälzen und mit Puderzucker bestreuen. Für die Sauce je 100 Milliliter Sahne erhitzen und einmal mit der weißen und einmal mit der Vollmilchschokolade verrühren.

Churros auf Tellern anrichten und mit den Saucen garniert servieren.

Nicholas Fanselow am 07. Dezember 2016