

DIE BESTEN CHURROS



NUSSIG
**SCHOKO-
LADIG!**

DU BENÖTIGST

- 25 Ferrero Küsschen
- 40 g Butter
- 250 ml Wasser
- 1 EL Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 EL Backkakao
- 180 g Mehl
- 3 Eier
- 100 ml Sahne
- 1 l Sonnenblumenöl
- Zimtzucker (zum Ummanteln)

SO GEHT'S

1 - Für diesen Schritt benötigst du: 40 g Butter - 250 ml Wasser - 1 EL Zucker - 1 EL Zucker - 180 g Mehl - 2 EL Backkakao - 10 Ferrero Küsschen - 3 Eier

Wasser mit Butter, Zucker und Salz in einen kleinen Topf geben und aufkochen lassen. Sobald die Butter flüssig ist, Mehl und Kakao dazugeben. Mit einem Holzlöffel oder Gummispatel zu einem Teigkloß verrühren. So lange weiter rühren, bis ein Belag am Topfboden zu sehen ist. Den Teig für ca. 5 Min. abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die 10 Ferrero Küsschen in einem Zerkleinerer zu einer Paste verarbeiten und mit dem fertigen Teig vermengen. Eier nacheinander mit einer Küchenmaschine mit Flachrührern unter den Teig rühren.

2 - Die Masse ca. 5 Min. abkühlen lassen. Alles in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und den Teig in Kreisen auf Backpapier spritzen. Die fertigen Churros für ca. 1 Std. tiefkühlen, damit sie sich einfacher frittieren lassen.

3 - Für diesen Schritt benötigst du: 1 l Sonnenblumenöl - Zimtzucker (zum Ummanteln)

Das Öl auf 175°C erhitzen und die Churros für ca. 2-3 Min. knusprig-braun frittieren. Die fertigen Churros auf Küchenpapier abtropfen lassen und anschließend im Zimtzucker wenden.

4 - Für diesen Schritt benötigst du: 100 ml Sahne - 15 Ferrero Küsschen

Für die Sauce 15 Ferrero Küsschen in grobe Stücke hacken und in eine kleine Schüssel geben. Die Schlagsahne in einem kleinen Topf erhitzen. Die erhitzte Sahne über die Ferrero Küsschen Stücke gießen und schmelzen lassen. Alles verrühren, bis die Schokolade geschmolzen und die Masse einheitlich und glatt ist. Churros mit der Sauce warm servieren.