



ovomaltine

# CHURROS MIT CHOCOLATE

## OVOMALTINE REZEPTE



Kategorie  
Snack



Schwierigkeit  
schwer



Portionen  
2 bis 4 Personen



Zubereitungszeit  
60 - 90 Minuten

**Knusprig ausgebackener Teig, der in dickflüssiger Schokolade getaucht wird - die Spanier wissen was gut ist. Churros sind der neue Klassiker!**

### Zutaten

60 g	Butter
1 Prise	Salz
200 g	Mehl (Type 405)
5	Eier (M)
1 l	neutrales Öl zum Frittieren
2 EL	Zucker
100 g	Ovomaltine Crunchy Schokolade
5 EL	Sahne

### Zubereitung

- ★ Die Butter mit  $\frac{1}{4}$  l Wasser und einer Prise Salz in einem Topf aufkochen lassen. Das Mehl auf einmal hineinschütten und 2 Min. unter kräftigem Rühren mit einem Holzkochlöffel „abbrennen“. Dabei wird der Teig zu einem festen Klumpen.
- ★ Den Brandteig in eine Rührschüssel umfüllen und nach und nach die Eier unterrühren, bis ein glänzender, zäher Teig entsteht. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.
- ★ Für die Chocolate die Schokolade grob hacken und mit der Sahne in einem Topf bei schwacher Hitze schmelzen lassen.
- ★ Das Öl in einem Topf erhitzen. Es ist heiß genug, wenn an einem Holzstäbchen, das man hineintaucht, sofort viele kleine Bläschen aufsteigen. Dann mithilfe des Spritzbeutels lange Teigstränge ins heiße Öl spritzen und in 2 bis 3 Min. goldgelb frittieren. Mit einem Schaumlöffel auf Küchenpapier herausheben, abtropfen lassen und mit Zucker bestreuen.
- ★ Die Chocolate in vorgewärmte Tassen füllen und zum Einstippen zu den warmen Churros servieren.

### Verwendete Produkte

Ovomaltine Crunchy Schokolade

