

Churros aus dem Ofen mit Zimt-Zucker & dicker Schokosauce



Diese Woche gibt es eine etwas zeitaufwendigere Nascherei.
Aber die lohnt sich!

Vielleicht kennt ihr Churros aus dem Urlaub in Spanien oder auch von Jahrmärkten oder Weihnachtsmärkten. Das frittierte Spritzgebäck aus Brandteig wird in Spanien traditionell als Chocolate con Churros oder Churros y chocolate serviert und in die dickliche Schokosauce getunkt.

Die Churros werden in Spanien entweder an Ständen oder in Churrerías verkauft und zu jeder Tageszeit genossen. Was ich nicht wusste, ist, dass Churros auch in Lateinamerika, dem Südwesten der USA und auf den Philippinen verbreitet sind. Teilweise gibt es sogar herzhaftere und gefüllte Varianten, zum Beispiel in Uruguay mit Käsefüllung.

Da ich noch nie in meinem Leben etwas frittiert habe und aufgrund meiner offenen Küchen-Wohnzimmer-Situation (zumindest in dieser Wohnung) auch nicht damit anfangen werde, fand ich die Idee von Churros aus dem Ofen super!



Gesehen habe ich die Idee bei Bloggerkollegin Mellimille, aber auch auf anderen Seiten findet man solche Rezepte.

Ich hatte ewig keinen Brandteig gemacht, das war also ein guter Anlass und ich finde, die Ofen-Churros sind mega lecker geworden!

Einen Teil habe ich mit zu einer Freundin genommen und wir haben sie beim wöchentlichen Serienabend geschlemmt. Da wir davor ein Ofengericht gemacht hatten, haben wir die Churros einfach danach in den ausgeschalteten heißen Ofen gelegt. Das herrliche: Der Zimt-Zucker karamellisierte und machte die Churros noch knackiger.

Für 4 Personen:

CHURROS:

300 ml Wasser
100 g Butter
60 g Zucker
260 g Dinkelmehl 630
4 Eier (Gr. M)
Salz
50 g Butter
6 EL Kokosblütenzucker + 3 TL Zimt

SAUCE:

350 ml Milch oder Pflanzendrink
 $\frac{1}{2}$ Päckchen Schokopuddingpulver
2 EL Kakaopulver
3 EL Kokosblütenzucker

In einem Topf das Wasser zum Kochen bringen. Butter hineingeben und schmelzen lassen. 1 Prise Salz, Zucker und Mehl hinzufügen und alles mit einem Kochlöffel verrühren. Solange weiterrühren, bis am Topfboden eine weiße Schicht sichtbar wird. Dann ist der Teig ‚abgebrannt‘. Den Topf vom

Herd nehmen und die Masse etwas abkühlen lassen.

Dann entweder in eine Küchenmaschine geben oder mit dem Handmixer rühren und die Eier einzeln unterrühren.

Den Teig in einen Spritzbeutel mit schmaler Sterntülle füllen und auf zwei bis drei mit Backpapier ausgelegte Backbleche zweifingerlange Stangen spritzen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 20–25 Minuten backen.

Die Butter zerlassen und flüssig halten. Zucker und Zimt mischen und in eine flache Schale geben.

Die fertigen Churros kurz abkühlen lassen und dann rundherum mit etwas Butter bestreichen und im Zimt-Zucker wälzen oder sie damit bestreuen und auf einem Gitter abkühlen lassen.

Für die Sauce mit den Zutaten nach Packungsanleitung einen dünnen Pudding kochen. Dabei den Kakao mit dem Puddingpulver einrühren. Wer mag gibt noch einen Schuss Sahne dazu.



Ich finde, dieses Rezept eignet sich gut, wenn man ein paar Gäste hat und etwas Besonderes auftischen möchte, das man nicht ständig und überall bekommt. Als Nachtisch für ein besonderes Essen sind sie natürlich genauso perfekt.

Hoffentlich habt ihr jetzt auch Lust auf einen kulinarischen Trip nach Spanien bekommen – ich wünsche euch viel Freude beim Nachbacken und Vernaschen!

Habt ein genussvolles Wochenende!

Eure Judith

