

# Churros mit Schokoladensauce und VERPOORTEN-Eierlikörschaum

## Zutaten

Teilnehmer-Rezept Rezeptwettbewerb Winter-Rezepte

Zum Nachmittagskaffee nach einem langen Winterspaziergang zu zweit!

Zutaten für die Churros:

2 El Vollrohrzucker  
½ TL Salz  
70 g weiche Butter  
125 g Weizenmehl  
2 Eier  
½ TL Vanilleextrakt

Zutaten für die Schokoladensauce:

100 ml Sahne  
100 g Zartbitterschokolade, grob gehackt

Zutaten für den Eierlikörschaum:

100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
2 Eier  
7 El Weißwein  
20 g geschlagene Sahne

½ l Pflanzenöl zum Frittieren

Zucker-Zimt-Mischung: ca. 50 g Zucker und 1 bis 2 TL Zimt mischen.

## Zubereitung

Zubereitung Churros:

Den braunen Zucker, das Salz, die Butter und 250 ml Wasser in einem Topf auf mittlerer Stufe verrühren. Zum Kochen bringen, dann vom Herd nehmen und das Mehl einrühren. Die Eier mit dem Vanilleextrakt verquirlen, in den Topf geben und gut verrühren. Zuerst ist die Mischung etwas flockig, vermischt sich aber nach einigem Rühren zu einer cremigen Masse.

Eine grosse tiefe Pfanne zu einem Drittel mit Pflanzenöl füllen und auf 180 Grad erhitzen. Die Temperatur ist hoch genug, wenn sich an einem Holzstäbchen, das man eintaucht, Bläschen bilden.

Eine Sterntülle auf einen Spritzbeutel setzen und den Beutel mit dem Churros-Teig füllen. 5 bis 10 cm lange Stücke Teig in das heiße Öl spritzen. So kann man 4 bis 5 Churros gleichzeitig zu frittieren. Etwa 2 Minuten backen, dann mit einem Schaumlöffel oder einer Kochpinzette wenden. Nochmals 2 Minuten goldbraun ausbacken. Je nach Dicke der Churros ist dies entsprechend länger oder kürzer möglich. Sie schmecken am besten, wenn sie noch nicht allzu dunkel sind. Mit einem



[Link zum Rezept: Churros mit Schokoladensauce und VERPOORTEN-Eierlikörschaum](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

# Churros mit Schokoladensauce und VERPOORTEN-Eierlikörschaum

Schaumlöffel aus dem Topf heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die noch warmen Churros in der Zucker-Zimt-Mischung wälzen.

## Zubereitung Schokoladensauce:

Die Sahne auf mittlerer Hitze in einem Topf erhitzen. Die Schokolade in eine Schüssel geben, die heiße Sahne zugiessen und glatt rühren.

## Zubereitung Eierlikörschaum:

Die 2 Eier mit dem Weißwein und der Hälfte des VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikörs in einem heißen Wasserbad schaumig schlagen. Anschließend auf einer mit Eiswürfeln gefüllten Schale mit dem Rest des Eierlikörs vermischen und kalt schlagen. Zu Schluss mit geschlagener Sahne verfeinern.

Bon appetit.

[Link zum Rezept: Churros mit Schokoladensauce und VERPOORTEN-Eierlikörschaum](#)