

AG221-24_Sa1_Ab_Churros von Amine Arezki

Mengen für 10 Personen

Gibt etwa 18 Stücke (auf 10 Per. gerechnet)

1.5 dl Wasser	
5 cl Milch	
2.0 EL Butter	
1.0 Prise Salz	
1.0 g Zucker	1 Prise Brudi Wasser und Milch, Butter, Zucker und Salz in einem Topf aufkochen
120 kg Mehl	Type 405 Mehl auf einmal dazugeben und mit einem Holz-Kochlöffel verrühren. So langeiterrühren und den zähen Teigkloß auf den Topfboden drücken, bis sich eine weiße Schicht am Topfboden bildet. Vom Herd nehmen, in eine Schüssel geben und 3 Minuten abkühlen lassen.
2.0 Stück Eier	Grösse M Mehl auf einmal dazugeben und mit einem Holz-Kochlöffel verrühren. So langeiterrühren und den zähen Teigkloß auf den Topfboden drücken, bis sich eine weiße Schicht am Topfboden bildet. Vom Herd nehmen, in eine Schüssel geben und 3 Minuten abkühlen lassen.
7.5 dl Frittieröl	Fett in einem breiten Topf erhitzen (ca. 170 Grad). Das Fett ist heiß genug, wenn man einen Holzkochlöffel hinein hält und sich viele Bläschen um den Kochlöffel bilden. Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (ca. 9 mm) geben und 4-5 ca. 10 cm lange Stangen in das heiße Fett spritzen. Dabei mit einem Messer die Teigstränge abschneiden.
1.0 kg Zimt	Zimtzucker eyy Bei mittlerer Hitze von beiden Seiten ca. 2-3 Minuten goldbraun braten. Auf einem Stück Küchenpapier abtropfen lassen und direkt in Zimt-Zucker wälzen. Nacheinander den übrigen Brandteig zu Churros ausbacken. Dabei immer wieder überprüfen, ob das Fett heiß genug ist. Mit Schokosauce servieren. Der Teig ergibt ca. 18 Churros.
2 dl Rahm	
100 kg Schwarze Schokolade	
2.0 g Kakaopulver	2 EL Schlagsahne in einem Topf aufkochen. Kuvertüre grob hacken und zugeben. Mit einem Schneebesen solange rühren, bis die Kuvertüre aufgelöst ist. Kakaoiterrühren und die Schokosauce in eine Schüssel umfüllen.