

## Churros mit Schokoladensoße (Frittierte Brandteigstangen)



Menge	Zutaten	Zubereitung
70 g	Butter	Wasser, Butter und Salz in einem Topf zum Kochen bringen, Mehl auf einmal dazu schütten, mit einem Kochlöffel gut rühren, bis sich ein gleichmäßig glatter Klos gebildet hat und am Topfboden eine weiße Schicht entstanden ist. Masse in eine Rührschüssel geben und abkühlen lassen.
250 ml	Wasser	
1 Prise	Salz	
200 g	Mehl	
4	Eier	Eier einzeln zugeben, gut unterrühren
1 TL	Brandy	Brandy unterrühren und Masse in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen.
500 ml	neutrales Öl	Öl erhitzen (Holzkochlöffelstiel soll Bläschen bilden!) Küchentrepp zum Abtropfen vorbereiten, Teigstangen in das heiße Fett spritzen und goldgelb backen, abtropfen lassen!
	Zimtzucker	Noch heiß im Zimtzucker wälzen!
100 ml	Sahne	Sahne erhitzen und Kuvertüre darin auflösen, Geschmackszutaten zugeben, zu den warmen Churros servieren!
100g	Kuvertüre, Vollmilch und Zartbitter	
1 TL	echter Vanillezucker oder geriebene Orangenschale	