

## Churros con chocolate

Churros con chocolate, bzw. korrekt heißt es Chocolate con Churros, sind ein sehr beliebtes Spritzgebäck, das gerne morgens zum Frühstück serviert und gegessen wird. Churros sind auf Mallorca weit verbreitet und werden in vielen Cafés angeboten, oftmals nur am Wochenende oder an einem bestimmten Tag in der Woche. Angeblich stammen die Churros allerdings aus China und wurden von portugiesischen Händlern in Europa eingeführt. Sie gaben dem Gebäck auch seine sternförmige Gestalt. Vielerorts gibt es sogar Churrerías, die sich auf das Gebäck spezialisiert haben. Besonders gerne wird das Gericht am Neujahrsmorgen gegessen. Mittlerweile gibt es diverse Variationen der Churros, je nach Region und Land, denn auch Frankreich oder Portugal sind sie eine beliebte Frühstückspeise, ebenso wie in Südamerika und Kuba, wo sie teils gefüllt serviert werden. Nachfolgend ein ganz klassisches Rezept für Churros zum Nachbacken:



### Zutaten (für 20 Stück)

300 gr	Weizenmehl Typ 1050
200 gr	Zartbitterkuvertüre
200 ml	Schlagsahne
200 ml	Frittieröl
1 EL	Rohrzucker (oder Zuckerersatz)
1 Prise	Salz
1 TL	abgeriebene Schale einer Orange

### Zubereitung:

- **Für den Teig:** 500 ml Wasser mit Salz zugedeckt aufkochen lassen.
- Das Mehl komplett dazugeben und gut verrühren. Ca. 3 Minute unter ständigem Rühren erhitzen, bis der Teig eine homogene Masse ist und sich vom Topfboden löst.
- Teig in einer Schüssel geben und gute 10 Minuten ruhen lassen.
- Danach den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.
  
- **Für die Kuvertüre:** Schokolade klein hacken und einer Metallschüssel im heißen Wasserbad unter Rühren schmelzen.
- Sahne hinzugeben und mit der Schokolade gut verrühren.
- Die Schokomasse etwas abkühlen lassen und noch die Orangenschalen unterrühren.
  
- Das Frittieröl in einem Topf auf 170C erhitzen. Wer kein Thermometer zur Hand hat, einfach einen Holzlöffelstiel eintauchen, wenn Bläschen aufsteigen, ist das Öl heiß genug).
- Nun den Teig aus dem Spritzbeutel in rund 12-15 lange „Finger“ in das heiße Öl spritzen und ca. 4-5 Minuten goldgelb frittieren. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.
- Die fertigen Churros noch mit etwas Zucker bestreuen und mit der heißen Schokoladensauce servieren.

Probieren Sie doch einfach einmal die leckeren Churros aus bei Ihrem nächsten Mallorcaurlaub. Sicher finden Sie ein einheimisches Café in Ihrem Urlaubsort, das die Leckerei anbietet.

**Viel Spaß beim Zubereiten dieser leckeren spanischen Köstlichkeit!**