

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2



Fotocredit: Simeon Baker

Churros mit Orangen-Schokoladensauce

Zutaten

(4 Personen)

Für den Churros-Teig

- 500 ml Milch
- 1 Vanilleschote
- 3 EL Butter
- 1 TL Honig
- 300 g glattes Weizenmehl
- 3 Eier
- 250 ml Butterschmalz
- Etwas Zucker

Für die Schokoladensauce

- 70 g Maisstärke
- 500 ml Milch
- 500 ml Schlagobers
- 480 g Zucker
- 500 g Schokolade
- 400 ml Orangensaft (frisch gepresst)
- 40 ml Cointreau
- 1 TL Orangenzeste

Quelle: ORF extra

Zubereitung

Für die Churros Milch, Vanille, Butter und Honig aufkochen. Das Mehl gründlich einrühren, bis sich der Teig vom Topfboden löst. In einer Schüssel den Teig abkühlen lassen. Wenn der Teig etwas abgekühlt ist, die Eier nach und nach einarbeiten, dann 5 min rasten lassen und derweil Butterschmalz in einem Topf erhitzen.

Die Teigmasse in einen Spritzsack füllen und 5-6 cm lange Schlangen im Butterschmalz goldgelb frittieren.

Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Am Schluss etwas zuckern.

Für die Orangen-Schokoladensauce zunächst die Maisstärke mit 50 ml der Milch verrühren und die restliche Milch und das Schlagobers aufkochen lassen. Zucker und Schokolade begeben und mit Orangensaft und Cointreau verfeinern. Orangenzeste für das Aroma und die verrührte Maisstärke für die Bindung hinzufügen.

Die Sauce in einer Schüssel zum Dippen vorbereiten und mit den knusprigen Churros genießen.