



Rezepte > Dessert

Churros mit Chili-Schokoladensoße

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

Churros mit Zimt und Zucker	225 g
Vanilleschote	1 St.
Schokolade, Zartbitter	100 g
Schlagsahne	50 ml
Chilisalz	
Zucker	

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf, Backblech mit Backpapier, Schneebesen, Küchenpapier

1. Ofen auf 220 °C (Umluft) vorheizen. Churros auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und im Ofen ca. 8–10 Min. kross und goldbraun backen.
2. Fertige Churros auf Küchenkrepp etwas abtropfen lassen und in einer Schüssel mit Zimt-Zucker-Mix mischen.
3. Derweil Vanilleschote halbieren und Mark herauskratzen. Schokolade grob hacken. In einem Topf Sahne und Vanillemark auf mittlerer Stufe erhitzen und Schokolade zugeben. So lange rühren, bis sich die Schokolade aufgelöst hat und eine homogene Sauce entstanden ist. Nach Belieben mit Chilisalz und etwas Zucker abschmecken.
4. Warme und krosse Churros mit Chili-Schoko-Sauce servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Churros alternativ bei 175 °C frittieren.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	255 kcal
Kohlenhydrate	30 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	12 g