



Eisbecher mit Churros, Beerensoße und Cookies



Zutaten

Für die Churros:

80 g	Butter
100 g	Zartbitterkuvertüre
80 g	Zucker
120 ml	Wasser
30 g	Kakaopulver
3 TL	Zimt
2 EL	Schokoraspeln Vollmilch
3	Eier
1 Prise	Salz
160 g	Mehl
ca. 1 L	neutrales Öl zum Frittieren

Für die Soße:

2 EL	Puderzucker
200 g	gemischte Beeren, TK, aufgetaut

Für den Eisbecher:

2 EL	bunte Stern-Streusel
4 Kugeln	American Icecream Cookie Dough
4 Kugeln	Vanilleeis
2	Schokocookies

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 45 Min.

pro Portion: 4923 kJ, 1176 kcal, 143 g Kohlenhydrate, 20,5 g Eiweiß, 61,3 g Fett, 241 mg Cholesterin, 7,43 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €



Zubereitung

Es wird wärmer draußen und alles woran du denken kannst ist ein leckerer Eisbecher? Dann musst du unbedingt unseren selbstgemachten Churro Sundae ausprobieren! Für unseren Churro Sundae haben wir die Churros natürlich selbstgemacht. Da die Churros klassischerweise mit Schokosoße serviert werden, haben wir uns für einen schokoladigen Brandteig mit Kakaopulver entschieden und die frittierten Churros anschließend in Schokolade gedippt! Eine selbstgemachte Beerensoße und zerbröselte Kekse dürfen auf unserem Churro Sundae natürlich auch nicht fehlen. Zum Schluss kommt auch noch eine große Portion Eis in unseren Churro Sundae. Wir haben uns für Vanille- und Cookie-Dough-Eiscreme entschieden, aber du kannst natürlich jede Eissorte nehmen, die du gerne magst. Wenn du gekauft Eis also beim nächsten Mal zu einem coolen Eisbecher pimpen möchtest, musst du unseren Churro Sundae unbedingt probieren! So schnell geht's:

Step 1:

Für den Churro-Teig die Butter, das Wasser und das Salz in einem Topf aufkochen. Das Mehl und das Kakaopulver mischen und mit einem Holzkochlöffel unterrühren. Dann die Masse so lange rühren, bis sich der Teig als Kloß vom Boden löst. Anschließend lässt du den Teig in einer Rührschüssel abkühlen. Den Teig rührst du beim Abkühlen mehrmals um. Anschließend die Eier hinzufügen und mit dem elektrischen Rührgerät gut verrühren, bis ein geschmeidiger Teig entstanden ist.

Step 2:

Jetzt erhitzt du Öl in einer hohen Pfanne. Dann den Teig in einen Spritzbeutel mit mittelgroßer Sterntülle füllen und vorsichtig schmale Schleifen in das heiße Öl spritzen. Die Churros knusprig frittieren, danach herausheben und sofort in Zucker und Zimt wälzen.

Step 3:

Nun hackst du die Schokolade und lässt sie über dem Wasserbad schmelzen. In der Zwischenzeit auch die Marshmallows klein schneiden. Für die Soße pürierst du die Beeren zusammen mit 2 EL Puderzucker und streichst sie anschließend durch ein feines Sieb. Nun die Churros in die Schokolade tauchen, gut abtropfen lassen und mit Marshmallows und Schokoraspeln bestreuen. Kurz aushärten lassen.

Step 4:

Zum Anrichten gibst du jeweils 1 -2 Kugeln Eis in ein Glas und steckst eine Schleife Churros hinein. Mit der Beerensoße beträufeln und mit zerbröselten Keksen und bunten Streuseln bestreut servieren.