



# Gefüllte Churros mit Schoko- und Karamellsauce



## Rezeptinfo

### Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 40 Min. Kühl- + 3 Std. Gefrierzeit

pro Portion: 7004 kJ, 1674 kcal, 132 g Kohlenhydrate, 28 g Eiweiß, 118 g Fett, 400 mg Cholesterin, 4 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €

## Zubereitung

It's Churros Time! Wie zeigen dir ein super cooles Churros Rezept – nämlich Churros als Bowl mit cremiger Cheesecake-Füllung. Dafür wird zunächst der Teig für die Churros mit Hilfe eines Spritzbeutels um die Förmchen gespritzt und anschließend kühl gelagert um danach goldbraun frittiert zu werden. Jetzt werden die Schälchen mit einer Cheesecake Füllung befüllt und mit Schoko- und Karamellsauce getoppt und mit Schokostreuseln garniert. Hier geht's zum Rezept:

### Zubereitung:

#### Step 1:

Zuerst kannst du Butter, Zucker, Salz und Wasser in einem Topf bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Butter vollständig geschmolzen ist und die Mischung zu kochen beginnt, die Hitze auf eine niedrige Stufe reduzieren und das Mehl mit einem Holzlöffel einrühren. Dabei ständig rühren, bis sich der Teig zu einer Kugel formt. Nun den Topf vom Herd nehmen und den Teig für die Churros 10 Minuten abkühlen lassen.

#### Step 2:

Im nächsten Schritt die Vanillepaste in den Teig einrühren. Dann zuerst ein Ei einrühren und dieses zunächst vollständig einarbeiten, bevor du die beiden anderen Eier nacheinander hinzufügst. Das geht am besten mit einem Schneebesen. Sobald alle Eier eingearbeitet sind, die Masse in einen Spritzbeutel mit einer kleinen Sterntülle füllen.

#### Step 3:

Als nächstes ein Muffinblech umdrehen und mit Antihaft-Backspray einsprühen oder alternativ mit Butter einfetten. Den Teig spiralförmig um die umgedrehten Förmchen spritzen, um die Schalen zu formen. Das Blech sofort in den Gefrierschrank stellen und für ca. 3 Stunden einfrieren.

#### Step 4:

In der Zwischenzeit kannst du die Cheesecake-Creme und die Schokoladensoße herstellen. Für die Creme die Sahne steif schlagen und Frischkäse, Quark, Zucker, Zitronensaft und Vanillinzucker verrühren. Jetzt die Sahne unter die Masse heben und anschließend kühlstellen. Für die Soße hackst du die Schokolade klein. Nun Sahne, Zucker und Butter in einem Topf erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist. Jetzt den Topf vom Herd nehmen und die gehackte Schokolade unter Rühren in der Sahne-Butter-Mischung schmelzen. Die Schokoladensoße kurz abkühlen lassen.

#### Step 5:

Im letzten Schritt erhitzt du Öl in einem tiefen Topf. Dann nimmst du die Muffinform aus dem Gefrierfach und löst mithilfe eines kleinen Messers vorsichtig den Rand um die Churro-Schalen. Jetzt frittierst du die Churros einzeln, bis sie schön gebräunt sind. Du kannst sie beim Frittieren vorsichtig wenden, damit sie gleichmäßig braun werden. Nun aus dem Öl nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Kurz abkühlen lassen. Zucker und Zimt in einer Schüssel mischen und darin die Churros wälzen. Zum Schluss die Cheesecake-Creme in die Churros füllen, mit Schokoladensoße und Karamellsauce besprenkeln und mit Schokoraseln bestreuen.

## Zutaten

### Für die Churros:

120 g	Butter
2 EL	brauner Zucker
1/2 TL	Salz
240 ml	Wasser
140 g	Mehl (Weizen)
1 TL	Vanillepaste
3	Eier (Größe M)
1 EL	Zimt
100 g	weißer Zucker

### Für die Cheesecake-Creme:

100 g	Schlagsahne
200 g	Frischkäse
250 g	Quark
2 EL	Zitronensaft
3 EL	Zucker
1 Pck.	Vanillinzucker

### Für die Schokoladensoße:

70 g	Zartbitterschokolade
200 g	Schlagsahne
150 g	brauner Zucker
50 g	Butter

### Topping:

100 ml	Karamellsauce
50 g	Zartbitter Raspelschokolade

### Sonstiges:

	Holzlöffel
	Schneebesen
1	Spritzbeutel mit einer kleinen Sterntülle
1	Muffinform
	Antihafspray zum Backen oder Butter zum Einfetten
1	Flasche Öl zum Frittieren
	Küchenpapier

