

Churro-Sandwich mit Vanilleeis

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Schwierigkeitsgrad: mittel

Nährwerte pro Stück ca.

Fett	15 g
Kohlenhydrate	60 g
Eiweiß	6 g
Brennwert	423 kcal / 1.776 kJ

Zutaten (für 5 Stück)

Teig:

300 ml Wasser

30 g Butaris Butterschmalz

1 EL Zucker

1/2 TL Salz

150 g Mehl

Sonstiges:

400 g Butaris Butterschmalz

50 g Zucker

1 TL gemahlener Zimt

400 g Vanilleeis

100 ml Schokoladensauce

Zubereitung:

Schritt 1/5

Für den Teig in einem Topf Wasser, Butaris Butterschmalz, Zucker und Salz zum Kochen bringen. Mehl dazugeben und mit einem Holzlöffel kräftig rühren, bis sich ein glatter Teig bildet und dieser sich vom Topfboden löst. Den Teig vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

Schritt 2/5

Churro-Sandwich Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Den Teig in Spiralen auf ein Backpapier spritzen, von der Mitte ausgehend nach außen, um ca. 7 cm große Taler zu formen. Die Churro-Taler für mindestens 2 Stunden einfrieren.



Schritt 3/5

Zum Frittieren Butaris Butterschmalz in einem Topf auf 170 °C erhitzen. Die Churro-Taler im heißen Butaris Butterschmalz goldbraun und knusprig frittieren, dann auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Schritt 4/5

Zucker und Zimt vermischen. Die warmen Churros in der Zimt-Zucker-Mischung wenden, bis sie gleichmäßig bedeckt sind.

Schritt 5/5

Einen Churro auf eine Servierplatte legen. Eine Kugel Vanilleeis darauf platzieren. Mit reichlich Schokoladensauce beträufeln. Einen weiteren Churro vorsichtig darüberlegen, um das Churro-Sandwich zu schließen.

Guten Appetit wünscht Butaris



Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an butaris@adpublica.com.