



Walnuss-Churros mit heißer Schokolade



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	709 kcal/ 2.967 kJ	Fett:	33 g
Eiweiß:	18 g	Davon gesättigte Fettsäuren:	10 g
Kohlenhydrate:	84	ungesättigte Fettsäuren:	23 g

Zubereitungszeit:

30 min + 50 min Kochzeit

Zubereitung:

1. Für die Churros: Wasser in einen Topf gießen und mit Zucker, geschmolzener Butter und einer Prise Salz mit einem Schneebesen verrühren. Sobald das Wasser kocht, Mehl und gehackte Walnüsse hinzufügen und etwa 2 Minuten mit einem Holzspachtel rühren, bis eine glatte Masse entsteht. Vom Herd nehmen und eine Kugel formen.
2. Den Teig in eine Churrera oder in einen Spritzbeutel mit gewellter Spitze füllen, um die richtige Form zu erhalten. Die Churros in heißem Öl goldbraun anbraten, abtropfen lassen und mit Zucker bestreuen.
3. Für die heiße Schokolade: Milch mit Zimt und braunem Zucker aufkochen. Die Milch vom Herd nehmen, abdecken und zur Seite stellen. Mehl und Kakaopulver mit der Milch vermischen, gut umrühren und bei schwacher Hitze für 10-12 Minuten erhitzen, bis die Mischung etwas dicker wird. Heiß in Tassen oder Gläsern zusammen mit den Churros servieren.

Zutaten für 4 Portionen :

Für die Churros

- 480 ml Wasser
- 1 TL Zucker
- 25 g Butter
- 1 Prise Salz
- 250 g Mehl
- 40 g kalifornische Walnüsse
- 240 ml Olivenöl
- 2 EL Zucker

Für die heiße Schokolade

- 750 ml Milch
- 1 Stange Zimt
- 80 g brauner Zucker
- 20 g Mehl
- 50 g Kakaopulver