

# Churros mit Vanille-Eis, Schokoladen-Soße, Krokant

**Für zwei Personen**

**Für die Churros:**

1 Ei	55 g Butter	½ Vanilleschote
150 g Mehl	20 g Zucker	1 Prise Salz

**Für die Fertigstellung:**

100 g Zucker	2 TL Zimt
--------------	-----------

**Für das Vanille-Eis:**

½ Limette, Abrieb	4 Eier, M	250 ml Sahne
250 ml Milch	1 Vanilleschote	100 g Zucker
Eiswürfel		

**Für die Schokoladen-Sauce:**

50 g Schokolade, 70%	100 g Sahne
----------------------	-------------

**Für den Krokant:**

10 g Pekannüsse	1 TL Butter	10 g Zucker
-----------------	-------------	-------------

**Für die Churros:** Die Eismaschine vorkühlen.

Mark aus der Vanilleschote kratzen. 250 g Wasser mit Vanillemark, Butter, Zucker und Salz in einem Topf aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen, das Mehl auf einmal zugeben und unterrühren. Den Topf zurück auf den Herd stellen und die Masse etwa 1 Minute abbrennen. Dazu rühren, bis sie sich zu einem Kloß ballt und sich am Topfboden eine weiße Schicht gebildet hat. Den Teig in eine Schüssel umfüllen. Das Ei mit einer Gabel verquirlen und nach und nach mit den Quirlen des Handrührgeräts auf niedrigster Stufe unter die noch warme Masse rühren, bis ein glatter, glänzender Teig entstanden ist. In den Spritzbeutel füllen.

Das Fritteuse auf 180 Grad erhitzen und den Brandteig in langen Streifen in das heiße Öl spritzen, mit einer Schere Streifen in gewünschter Länge abschneiden. Die Churros 3-5 Minuten goldgelb frittieren. Mit einer Schaumkelle herausheben, abtropfen lassen und zum Entfetten auf Küchenpapier legen.

**Für die Fertigstellung:** Churros in Zucker und Zimt wälzen.

**Für das Vanille-Eis:** Vanilleschote der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Schote und Mark mit Sahne, Milch und Zucker aufkochen lassen.

Vanilleschote herausnehmen.

Zwei Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Zwei Eigelbe und zwei Volleier mit einem Schneebesen verrühren. Auf ein Wasserbad setzen und heiße Vanillesahne unter ständigem Rühren zu den Eiern gießen.

Masse bis auf 75-80 Grad aufschlagen. Durch ein Sieb gießen, über einem Eisbad abkühlen lassen und in der Eismaschine cremig gefrieren lassen. Limette heiß abspülen, die Schale abreiben und Eisnocke damit garnieren.

**Für die Schokoladen-Sauce:** Sahne aufkochen und Schokolade darin auflösen.

**Für den Krokant:** Butter und Zucker zusammen schmelzen. Wenn alles geschmolzen ist, die gehackten Nüsse hineingeben. Kurz weiterrühren, danach die Masse auf ein Backpapier geben und auskühlen lassen. Das Ganze klein hacken.

Alexander Waesch am 12. Juni 2024