



ZUTATEN (für ca. 20 Stk.)

Für die Sauce:

300 g	Halbbitter-Kuvertüre
300 ml	Schlagsahne
1 EL	Kakaopulver
50 ml	Milch
½ Stk.	Orange
50 g	Zucker

Für den Teig:

150 ml	Wasser
50 ml	Milch
2 EL	Butter
1 Prise	Zucker
1 Prise	Salz
120 g	KOMEKO KUCHENGLÜCK
2 Stk.	Eier (Gr. M)
750 ml	Fett oder Öl (zum Frittieren)



ZUBEREITUNG

Die Sauce:

1. Die Kuvertüre grob hacken und bei mittlerer Hitze unter Rühren in der Sahne schmelzen. Das Kakaopulver unter die Milch rühren und in die Sahne geben. Anschließend erneut rühren.
2. Die Schale der Orange bis zur weißen Haut entfernen und in feine Streifen schneiden. Den Saft der Orange auspressen und 50 ml mit dem Zucker aufkochen. Danach die Schale hinzugeben und 30 Sek. mitkochen.
3. Das Orangen-Gemisch mit der vorbereiteten Schokoladen-Mischung vereinen und verrühren.

Der Teig:

1. Wasser, Milch, Butter und Zucker in einen Topf geben und einmal aufkochen lassen, bis sich die Butter aufgelöst hat. Danach das Salz zugeben.
2. Als nächstes KOMEKO KUCHENGLÜCK hinzufügen und so lange rühren bis sich der Teig vom Topf löst und eine dicke Konsistenz annimmt. Den Teig in eine Schüssel umfüllen und abkühlen lassen. Anschließend die Eier einzeln unterrühren, bis der Teig cremig wird.
3. Fett in einem Topf oder einer Fritteuse auf 180°C erhitzen. Den Brandteig in einen Spritzbeutel mit einer Sterntülle füllen und längliche Streifen in das heiße Fett spritzen. Mit einer Schere den Teig bei gewünschter Länge abtrennen. Die Churros 2 Min. frittieren und nach dem Rausnehmen auf Küchenpapier abtropfen lassen.
4. Die Churros etwas abkühlen lassen und mit der Sauce genießen.

