



# OVO CHURROS



## ZUBEREITUNG OVO CHURROS

### ZUTATEN

#### Für die Churros:

- 250 ml Wasser
- 40 g Butter
- 1 EL Zucker
- 80 g Mehl
- 2 EL Ovomaltine Pulver
- 1 Ei

#### Für die Beschichtung:

- 2 EL Zucker
- 1 EL Ovomaltine Pulver

#### Für die Ovo Schokoladensauce:

- 50 g Ovomaltine
- Schokolade, Noir
- 1 EL Kokosöl

### ZUBEREITUNG

1. Den Ofen auf 200°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Wasser, Butter und Zucker in eine mittelgrosse Pfanne geben und zum Kochen bringen.
2. Die Hitze reduzieren und Mehl sowie Ovomaltine Pulver hinzufügen. Gut umrühren, bis sich eine dicke Masse bildet. Es ist in Ordnung, wenn einige Mehlklumpen bleiben. Den Teig 10 Minuten abkühlen lassen.
3. Das Ei hinzufügen und mit einem Handmixer gut unterrühren. Der Teig sollte weich und leicht klebrig sein.
4. Einen Spritzbeutel mit einer grossen Sterntülle mit dem Teig füllen. Backpapier auf ein Backblech legen und lange Churros von etwa 15-20 cm Länge auf das Blech spritzen. Es sollten 12-14 Churros ergeben.
5. Die Churros in der Ofenmitte 25-30 Minuten backen, bis die Ränder dunkelbraun werden.
6. Während die Churros backen, die Beschichtung vorbereiten. In einer flachen Schüssel Zucker und Ovomaltine Pulver mischen. Direkt nach dem Backen und solange die Churros noch heiss sind, jeden Ovo Churro in die Mischung tauchen und gut bedecken. Mit allen Churros wiederholen, bis alle beschichtet sind.
7. In einer kleinen Pfanne die Ovomaltine Schokolade und das Kokosöl erhitzen, bis die Schokolade geschmolzen und dünnflüssig ist. Die geschmolzene Schokolade in eine kleine Schüssel umfüllen.
8. Die Ovo Churros warm mit der geschmolzenen Ovomaltine Schokolade servieren und geniessen.