



HEISSE SCHOKOLADE UND KRAPFEN

In einem Topf 250 ml Wasser aufkochen und die Butter darin schmelzen. Topf vom Herd nehmen. Mehl, Backpulver und 1 Prise Salz gründlich einrühren. Die Mischung einige Minuten abkühlen lassen, dann das Ei gleichmäßig unterziehen.

Das Öl in einem weiten dickwandigen Topf auf 180 °C erhitzen. Falls Sie kein Fettthermometer besitzen, geben Sie zur Probe vorsichtig ein bisschen Teig ins Öl. Wenn der Teig als Stück an die Oberfläche steigt und goldbraun wird, ist die Temperatur richtig.

Für die Schokolade in einem weiteren Topf die Milch zusammen mit dem Zimt und der Chilischote einmal aufkochen, dann auf kleiner bis mittlerer Stufe 8 Minuten leise köchelnd ziehen lassen. Zucker und Maisstärke in einer kleinen Schüssel mit einigen Ess-löffeln kaltem Wasser zu einer glatten Paste verrühren. Zur heißen Milch gießen und kräftig mit einem Schneebesen schlagen, bis sie leicht eindickt.

Die Temperatur noch etwas drosseln und die Schokoladenstücke mit dem Schneebesen in die Milch einrühren und vollständig schmelzen. Danach die heiße Schokolade auf kleinster Stufe warm halten, während Sie die Krapfen ausbacken. Oder Sie genießen die Schokolade solo.

Jeweils 1 gehäuften Teelöffel Teig vorsichtig ins heiße Öl gleiten lassen und in 2 – 3 Minuten ausbacken. Nicht mehr als 10 Krapfen gleichzeitig backen. Die Krapfen immer wieder im Öl wenden, sodass sie gleichmäßig locker aufgehen und bräunen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Zucker und Zimt mischen und die Krapfen darin wälzen. Sofort zusammen mit der heißen Schokolade genießen.

Wer heiße Schokolade und Krapfen liebt, kommt hier voll auf seine Kosten. Nie hätte ich gedacht, dass Trinkschokolade so sensationell schmecken kann, und das liegt mit an der Chiliwürze. Nach dem Originalrezept sollten die Krapfen eine gebogene Form erhalten, sodass sie aussehen wie die Hörner der Churro-Schafe – daher auch ihr Name. Auch leicht abgewandelt ist das Ergebnis super.

Ergibt 6 Tassen Schokolade und etwa 20 Krapfen

Für die Krapfen:

75 g Butter, gewürfelt
 200 g Mehl
 ½ TL Backpulver
 Meersalz
 1 großes Freiland- oder Bio-Ei, verquirlt
 1 l Pflanzenöl
 4 EL Zucker zum Servieren
 1 TL gemahlener Zimt zum Servieren

Für die heiße Schokolade:

1 l Vollmilch
 ½ TL gemahlener Zimt
 1 frische grüne Chilischote, längs halbiert und von den Samen befreit
 2 gehäufte EL heller Rohrzucker
 2 gehäufte EL Maisstärke
 150 g Bitterschokolade (70 % Kakaoanteil), in Stücke gebrochen