



# Churros met kaneelsuiker, vanille ijs en warme chocoladesaus

Datum: 27-05-2026  
Type gerecht: Nagerecht  
Samengesteld door: Dave Buskes  
Aantal personen: 8

## Ingrediënten:

### **Churros:**

- 500 ml water
- 100 g boter
- 300 g bloem
- 4 eieren
- 2 snufjes zout
- 1,5 l zonnebloemolie
- 200 g suiker
- 4 theel. kaneel
- 300 g pure chocolade
- 300 ml slagroom
- 2 theel. vanille-extract
- 2 kleine snufjes chilipoeder

### **Vanille ijs:**

- 1 vanillestokje
- 500 ml volle melk
- 5 eidooiers
- 150 g suiker
- 250 ml slagroom

## Bereidingswijze:

### **Churros:**

Doe het water, de boter en het zout in een pan en breng langzaam aan de kook. Voeg de bloem in één keer toe en roer stevig met een houten lepel totdat een samenhangende deegbal ontstaat. Blijf nog ongeveer 1 minuut roeren zodat het deeg iets gaart en droger wordt. Haal de pan van het vuur en laat het deeg 5 minuten afkoelen. Voeg vervolgens één voor één de eieren toe en meng steeds goed voordat het volgende ei wordt toegevoegd. Roer totdat een glad en stevig beslag ontstaat. Doe het beslag in een stevige spuitzak met kartelmond.

Meng de suiker met de kaneel in een brede schaal.

Verhit de zonnebloemolie tot ongeveer 180 graden. Spuit stroken deeg voorzichtig boven de hete olie en knip ze los met een schaar. Frituur de churros ongeveer 3 tot 4 minuten totdat ze goudbruin en krokant zijn. Laat uitlekken op keukenpapier en rol direct door de kaneelsuiker.

Verwarm ondertussen de slagroom voor de chocoladesaus. Voeg de pure chocolade, vanille-extract en chilipoeder toe en roer tot een gladde saus. Serveer de warme churros direct met de chocoladesaus en het ijs.

### **Vanille ijs:**

Schraap de zaadjes met een theelepel of mes uit het vanillestokje. Breng de melk met het vanillestokje én de zaadjes tegen de kook aan en laat het ± 15 min. trekken. Door de melk zachtjes te verwarmen (niet laten koken), wordt het aroma van het vanillemerg beter opgenomen door de melk. Neem de pan van het vuur en zeef de melk.

Klop de eierdooiers en de suiker 10-15 min. met een garde tot een romige crème die als een breed lint van de garde loopt. Schenk nadat je het ei/suiker-mengsel romig hebt geklopt, al kloppend de hete vanillemelk in een dunne straal bij het dooiermengsel.

Schenk alles terug in de pan. Om een optimale binding te krijgen, wordt het dooiermengsel verwarmd, waardoor de dooiers garen. Doe dit op zo laag mogelijk vuur en onder voortdurend roeren met een houten lepel, zodat alles gelijkmatig warm wordt en bindt. Roer ook goed over de panbodem, zodat het mengsel zo min mogelijk 'aanzet'. De binding of dikte van de vla is goed als de eierdooiers gaar zijn. Dit kun je testen door met je wijsvinger een horizontale streep over de houten lepel te trekken. Als de streep blijft staan, zijn de dooiers gaar. Als de streep meteen vanuit de zijkanten wegzakt, ga dan nog even door met verwarmen en roeren. Met een digitale thermometer kun je de binding snel en eenvoudig testen. De dooiers in de vla zijn gaar bij 80 graden.

Schenk de vla uit de pan in een metalen kom en roer er de slagroom door. Laat onder regelmatig roeren afkoelen tot kamertemperatuur. Zet de vla nog een uur in de koelkast. Giet het mengsel in de ijsmachine en draai het in ongeveer 1 uur tot ijs.