

PROFITEROLES MIT FRÜCHTEN UND SCHOKOLADE



Profiteroles sind genau wie Windbeutel aus Brandteig hergestellt und werden klassisch mit Sahne, Vanillesoße oder auch Eiscreme gefüllt. Ich habe mich für Sahne entschieden und die kleinen Windbeutel dann mit Kuvertüre und frische Beeren serviert. Ihr könnt sie mit einer Fülltüle füllen oder auch aufgeschnitten füllen und servieren.



Zubereitungszeit
1.5 Stunden



Back-/Kochzeit
20 Minuten



Temperatur + Heizart
200 °C O/U



Kühlzeit
60 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 40

BRANDTEIG

Gib die Butter mit dem Wasser und Salz in einen Topf und lasse die Masse aufkochen. Gib das Mehl komplett hinzu, jetzt kann der Teig etwas klumpen, das ist aber normal. Rühre so lange weiter, bis sich am Boden des Topfes ein weißer Belag bildet und der Teig geschmeidig ist. Gib den Teig in eine Rührschüssel, streiche ihn mit einem Backlöffel etwas am Schüsselrand hoch und lasse ihn kurz abkühlen. Gib die Eier einzeln hinzu und rühre sie jeweils mit einem Handrührgerät mit Knethaken oder dem Backlöffel sorgfältig ein, rühre immer so lange, bis eine schon fast homogene Masse entsteht, bevor du das nächste Ei dazugibst. Verwende so viele Eier, bis ein glänzender Teig entsteht, der Spitzen bildet, wenn man einen Löffel oder Rührer herauszieht.



Je nach Größe der Eier kann es sein, dass du 1-2 mehr oder weniger benötigst. Du kannst das letzte Ei auch verquirlen und erstmal die Hälfte dazugeben, so wird es nicht zu viel Ei.

Den „abgebrannten“ Teigrest im Topf kannst du abkühlen lassen und dann mit einem Schaber herausholen und naschen.

BRANDTEIG:

- ☐ **60 g** Butter
- ☐ **250 g** Wasser
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **200 g** Mehl
- ☐ **5** Eier

FÜLLUNG:

- ☐ **400 g** Sahne
- ☐ **1 TL** Vanilleextrakt
- ☐ **4 TL** San-apart

DEKORATION:

- ☐ **200 g** Zartbitterkuvertüre
- ☐ **100 g** Himbeeren
- ☐ **100 g** Heidelbeeren

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 200 °C O/U vor.

PROFITEROLES BACKEN

Gib den Teig in einen Spritzbeutel mit einer Lochtüle. Da der Teig relativ fest ist, kannst du zwei Spritzbeutel ineinander verwenden, so werden sie stabiler. Spritze den Teig dann zu kleinen Tupfen auf mit Backfolie belegte Bleche. Tupfe vorsichtig etwas Wasser darauf und backe die Bleche einzeln im vorgeheizten Ofen bei 200 °C O/U für etwa 20 Minuten goldbraun. Öffne die Ofentür nicht während dem Backen, sonst könnten die Profiteroles zusammenfallen. Nimm die Profiteroles aus dem Ofen und lasse sie abkühlen, bevor du sie füllst.

FÜLLUNG

Schlage die Sahne mit dem Vanilleextrakt und San-apart steif und fülle sie in einen Spritzbeutel mit Fülltüle. Spritze die Sahne damit in die Profiteroles und stelle die



PROFITEROLES MIT FRÜCHTEN UND SCHOKOLADE

fertigen Profiteroles für etwa 30-60 Minuten kalt.

DEKORATION

Temperiere die Kuvertüre, schmilz dazu zwei Drittel in der Mikrowelle oder einem warmen Wasserbad. Rühre dann das übrige Drittel ein, bis es geschmolzen ist. Tauche die gekühlten Profiteroles etwa zur Hälfte in die flüssige Kuvertüre und setze sie auf eine Servierplatte. Staple sie nach Belieben oder lasse sie einzeln auf einer Dauerbackfolie fest werden. Serviere sie mit den Beeren. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!