

Profiteroles



Einfach Backen / Brigitte Sporrer

ZUTATEN (FÜR 20 PORTIONEN)

Für die Füllung

1	Vanilleschote
350 ml	Milch
25 g	Speisestärke
40 g	Zucker
1	Eigelb (Gr. M)

Für den Brandteig

150 ml	Wasser
50 g	Butter
1 TL	Zucker
1 Prise	Salz
100 g	Weizenmehl (Type 405)
1 TL	Speisestärke
3	Eier (Gr. M)

Für die Schokocreme

100 ml	Wasser
70 g	Zucker
20 g	Backkakao

Backen:	25 Min.
Dauer:	45 Min.
Niveau:	Mittel

1. SCHRITT

1 Vanilleschote, 350 ml Milch, 25 g Speisestärke, 40 g Zucker, 1 Eigelb (Gr. M)

Für die Füllung Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Zusammen mit der Milch in einem Topf erwärmen. Stärke mit Zucker und **3-4 EL** der Milch glatt rühren. Eigelb zugeben. Unter Rühren in die kochende Milch geben und **ca. 1 Minute** köcheln lassen. In eine Schüssel umfüllen, mit Folie bedecken und erkalten lassen.

Den Backofen auf **220 Grad Ober-/ Unterhitze (Umluft: 200 Grad)** vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen.

2. SCHRITT

150 ml Wasser, 50 g Butter, 1 TL Zucker, 1 Prise Salz, 100 g Weizenmehl (Type 405), 1 TL Speisestärke

Wasser mit Butter, Zucker und Salz aufkochen. Bei niedriger Temperatur Mehl und Stärke zugeben. Mit einem Kochlöffel zu einem zähen Kloß rühren und so lange auf dem Topfboden „kneten“, bis sich eine weiße Schicht am Boden gebildet hat. Das kann bis zu **3 Minuten** dauern. Vom Herd nehmen, Teigkloß in eine Schüssel geben, **1-2 Minuten** abkühlen lassen.

3. SCHRITT

3 Eier (Gr. M)

Den Teigkloß mit den Schneebeisen des Handrührgerätes auf höchster Stufe schlagen und die Eier nach und nach einrühren, bis der Teig wieder eine kompakte Masse ist und schön glänzt.

4. SCHRITT

Teig in einen Spritzbeutel mit **Lochtülle (ca. 12 mm)** füllen und mit Abstand kleine Tufts auf das Backpapier spritzen. Im

vorgeheizten Ofen **ca. 25 Minuten** backen. Profiteroles auskühlen lassen.

5. SCHRITT

Die Vanille-Füllung in einen Spritzbeutel mit Krapfentülle füllen. Mittig mit der Tülle in die Profiteroles stechen und mit etwas Druck die Windbeutel mit Creme befüllen.

6. SCHRITT

100 ml Wasser, 70 g Zucker, 20 g Backkakao

Für die Schokocreame Wasser mit Zucker in einem Topf mischen und **ca. 3 Minuten** aufkochen lassen. Kakaopulver unter Rühren zugeben und verrühren und **1 Minute** einköcheln lassen. Topf vom Herd nehmen. Die Profiteroles mit Schokocreame besprenkeln oder darin eintauchen und servieren.