

Italienische Profiteroles



Zutaten

Brandteig:

250 ml Wasser

150 g Weizenmehl, glatt

Type 480

100 g Butter

4 Eier

1 Prise Salz

Fülle:

500 ml Milch

2 Pkg. Vanillezucker

1 Stk. Vanilleschote

4 Dotter

130 g Zucker

50 g Stärkemehl

Schokosoße zum Verzieren:

200 g Schokolade, edelbitter

250 g Schlagobers

Zubereitung

Für den Brandteig Wasser, Butter und Salz zum Kochen bringen und das Mehl mit einem Löffel einrühren bis sich der Teig vom Topf löst. Dann den Topf vom Herd nehmen, den Teig kurz abkühlen lassen.

Die Eier einzeln mit dem Mixer auf niedriger Stufe einarbeiten, bis der Teig weich und geschmeidig wird.

Die Masse in einen Spritzsack mit Stern- oder glatter Tülle füllen und ca. 30 bis 40 kleine Häufchen auf ein mit Backtrennpapier belegten Backblech spritzen.

Im vorgeheizten Backrohr bei 200 °C ca. 10 Minuten backen. Die Temperatur auf 180 °C reduzieren und ca. 10 Minuten fertig backen, bis die Profiteroles goldbraun sind.

Für die Fülle die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und mit einem Messer das Mark auskratzen. Die Milch mit dem Vanillemark, Vanilleschote und Vanillezucker erhitzen. In einem zweiten Topf Dotter mit dem Zucker gut verrühren.

Das Stärkemehl und die noch warme Milch ohne der Vanilleschote hinzufügen und alles vermischen. Mit dem Schneebesen gut rühren und aufkochen, bis die Creme dickflüssig wird. Auskühlen lassen. In den Spritzsack geben und die Windbeutel mit der Creme füllen.

Für die Schokosoße die Schokoladestücke mit dem Schlagobers in einem Topf erhitzen bis sich die Schokolade auflöst. Öfters umrühren. Zum Schluss die Windbeutel mit der Soße überziehen.

Tipp: Die Profiteroles schmecken auch mit Vanilleschlagobers gefüllt sehr gut.
