

AUFWAND
gross

KOCHDAUER
60 Min.

SAISON
ganzjährig

HERKUNFT
Frankreich

PROFITEROLE



Rezept und Foto: Dieter Kuhn, Wohlen

KURZ VORGESTELLT

Das Backen der Windbeutel fordert die private Küche heraus. Ofenfrische sind sie besonders köstlich.Â

ZUTATEN (4 PERSONEN)

600 g	Brandteig	2 dl	Rahm
		100 g	Schokolade

ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 220° C vorheizen.Â
2. Der Brandteig muss eine fast flüssige, doch geschmeidige Konsistenz haben. Korrektur ist mit etwas Wasser oder Mehl möglich. Teig in Portionen in einen Spritzsack füllen.Â Der Teig im Spritzsack darf keine Luft einschliessen.
3. Backblech mit Backtrennpapier belegen. Den Sack während dem Spritzen drehen und immer von hinten drücken. Den Sack nach oben wegziehen, sodass sich oben ein Spitzchen bildet. Zwischen den kleinen, möglichst gleich grossen Teighäufchen genügend Zwischenraum belassen, da diese aufgehen.Â
4. Die Profiteroles bis 20 Min. bei 220° C backen. Beachte:Â Ofen während dem Backen nicht öffnen. Sobald die kleinsten Brandteigkraperl Farbe annehmen, diese aus dem Ofen nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.Â
5. Profiteroles mit gut gesüsstem Rahm füllen und mit flüssiger Schokolade übergiessen.Â

TIPP: Anstatt Schokoladenguss kann der Sahne auch eine fruchtige Note, etwa Mangopulpo, beigefügt werden.Â