



Profiteroles mit Schokoladenguss

Zutaten:

(Für 20 Stück)

125 ml Milch
60 g Butter
½ Tl Zucker
Salz
100 g Mehl
4 Eier
300 g dunkle Kuvertüre
400 g Sahne
2 El Puderzucker

Zubereitung:

Milch mit Butter, Zucker und Salz in einen Topf geben und einmal aufkochen lassen. Das Mehl sieben, auf einmal dazugeben und alles zu einem Teig verrühren. Den Teig auf dem Herd im Topf unter Rühren weiter erwärmen, bis sich am Topfboden eine Haut bildet. Anschließend den Teig in eine Schüssel umfüllen und etwas abkühlen lassen. Ein Ei nach dem anderen unterarbeiten, bis der Teig eine dickcremige homogene Konsistenz hat. Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und etwa walnussgroße Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Unbedingt Abstand halten, da der Teig beim Backen aufgeht. Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad Ober-/Unterhitze etwa 20 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Kuvertüre hacken und über dem heißen Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen. Von den Profiteroles mit einem Messer jeweils einen Deckel abschneiden, mit Kuvertüre überziehen und gut trocknen lassen. Sahne steif schlagen, mit Puderzucker süßen und mit einem Spritzbeutel mit Loch- oder Sterntülle in die Unterhälften der Profiteroles füllen. Jeweils einen Deckel aufsetzen und baldmöglichst servieren, da die Profiteroles schnell durchweichen.

Zubereitungszeit: 1 Stunde 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: leicht

Profiteroles