



Profiteroles mit Sahne und Schokosauce

Zeit gesamt
🕒 50min

Zubereitungszeit
👉 40min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Mittel



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|------------------------|--------|
| Butter | 50 g |
| Salz | |
| Wasser | 250 ml |
| Weizenmehl, Type 405 | 150 g |
| Zucker | 1 EL |
| Eier | 4 St. |
| Schokolade, Zartbitter | 75 g |
| Schlagsahne | 450 g |
| Whisky | 10 ml |
| Sahnesteif | 10 g |
| Vanillinzucker | 20 g |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf, Backblech mit Backpapier, Handrührgerät mit Schneebesen, Spritzbeutel

1. Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einem Topf Butter mit Salz und Wasser aufkochen, bis die Butter schmilzt. In einer Schüssel Mehl und Zucker mischen. Unter Rühren in das kochende Wasser geben und bei mittlerer Hitzeiterrühren, bis sich ein Teigkloß formt und am Topfboden eine weiße Schicht bildet. Teig in eine Schüssel geben und ca. 10 Min. abkühlen lassen.
2. Eier einzeln nach und nach gründlich unter den Teig schlagen, bis eine glänzende, homogene Masse entsteht. In einen Spritzbeutel geben und Tupfen auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen.
3. Eine Schale mit kochendem Wasser unten in den Ofen stellen. Blech mit den Brandteigteilchen darüber einschieben und ca. 20 Min. backen. Dabei in den ersten 15 Min. die Ofentür nicht öffnen, damit die Profiteroles nicht zusammenfallen. Profiteroles aus dem Ofen nehmen, auf ein Kuchengitter setzen und auskühlen lassen.
4. Derweil Schokolade grob hacken. In einem Topf 100 g Sahne aufkochen, Schokolade darin schmelzen und nach Wunsch mit Whisky abschmecken. Warm halten. In einem hohen Gefäß übrige Sahne mit Sahnesteif und Vanillinzucker steif schlagen. In einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen. Jeweils etwas Sahne in jeden Profiterole spritzen und auf Teller verteilen. Mit der warmen Schokosauce übergießen und sofort servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 598 kcal |
| Kohlenhydrate | 52 g |
| Eiweiß | 16 g |
| Ballaststoffe | 3 g |
| Fette | 35 g |