



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