

Profiteroles-Turm

Für das Backblech:

etwas Fett
Backpapier

Brandteig:

125 ml Wasser
50 g Butter oder Margarine
1 Pr. Salz
100 g Weizenmehl
25 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
etwa 3 Eier (Größe M)
1/2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Guss:

60 g Zucker
100 ml Wasser
200 g Zartbitterschokolade

Füllung:

1 Be. Dr. Oetker Sahne Pudding Bourbon
Vanille (150 g)
250 g Mascarpone (italienischer Frischkäse)
etwa 3 Tropfen Dr. Oetker Bittermandel-Aroma
(aus RÖ.)
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Außerdem:

400 g gemischtes Beerenobst , z.B. Himbeeren,
Johannisbeeren, Erdbeeren
Zitronenmelisse



etwa 30 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Servieren Sie diesen Profiteroles-Turm doch einfach mal als Dessert.

1. Vorbereiten: Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

2. Brandteig: Wasser mit Butter oder Margarine und Salz in einem kleinen Topf aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Mehl mit Gustin mischen und auf einmal in die heiße Flüssigkeit geben. Alles mit einem Kochlöffel zu einem glatten Teigkloß verrühren, dann etwa 1 Min. unter ständigem Rühren erhitzen ("abbrennen") und in eine Rührschüssel geben. 2 Eier **nacheinander** mit dem Mixer (Knethaken) auf höchster Stufe unter den Teig arbeiten. Das letzte Ei verquirlen und nur so viel davon unter den Teig arbeiten, bis er stark glänzt und in Spitzen an einem Löffel hängen bleibt. Backin erst unter den kalten Teig rühren.

3. Teig mit Hilfe von 2 Teelöffeln in walnussgroßen Teighäufchen auf das Backblech setzen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 25 Min.

Gebäck mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

4. Guss: Zucker und Wasser in einem kleinen Topf aufkochen und so lange

unter Rühren kochen, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat. Topf vom Herd nehmen. Die Schokolade zerkleinern und unter Rühren in der Zuckerlösung schmelzen, bis ein dicklicher, glänzender Guss entsteht. Den Guss abkühlen lassen.

5. Füllung: Pudding, Mascarpone, Aroma und Vanillin-Zucker mit einem Schneebesen verrühren. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Loch- oder Sterntülle (Ø 8 mm) geben. In den Boden jedes Profiteroles mit Hilfe der Tülle ein kleines Loch "bohren" und die Creme hineinspritzen.

6. Die Beeren verlesen, evtl. waschen, gut abtropfen lassen und die Erdbeeren in beliebige Stücke schneiden. Die Profiteroles pyramidenförmig auf einem Teller türmen. Den Guss mit einem Löffel gleichmäßig darüber verteilen und die Früchte dekorativ daraufgeben. Mit Zitronenmelisse dekorieren.

Pro Portion / Stück: E: 2 g, F: 9 g, Kh: 11 g, kJ: 563, kcal: 134

Rezept in "BACKEN!" bei tv.gusto veröffentlicht.