





Erdbeer-Profiteroles

Schokoladige Windbeutel mit Erdbeer-Creme-Füllung zur Kaffeezeit

etwa 16 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Fett
Backpapier

Brandteig:

125 ml Milch
25 g Butter oder Margarine
75 g Weizenmehl
15 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
1 gestr. EL Dr. Oetker Kakao
etwa 3 Eier (Größe M)
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

Füllung:

300 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Quarkfein
Erdbeer-Geschmack

Außerdem:

50 g weiße Schokolade
etwa 16 Mini-
Papierbackförmchen

1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 220 °C
Heißluft etwa 200 °C



② Brandteig:

Milch mit Butter oder Margarine in einem kleinen Topf aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Mehl mit Gustin und Kakao 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 einen Rührbecher 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 dem Knethaken hängen bleibt. Backen erst unter den kalten Teig rühren. Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 12 mm) füllen und etwa 16 Tupfen auf das Backblech spritzen und in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 15 Minuten

Gebäck auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

③ Füllung:

Sahne mit Quarkfein steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 5 mm) füllen. In jeden Windbeutel mit der Lochtülle ein kleines Loch in den Boden bohren und die Füllung einspritzen.

④ Verzieren:

Schokolade grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Schokolade in ein Papierspritztütchen oder einen kleinen Gefrierbeutel geben, diesen gut verschließen und eine kleine Ecke abschneiden. Schokolade dekorativ über die Windbeutel sprengeln und fest werden lassen. Die Windbeutel vor dem Servieren in die Papierförmchen setzen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Ohne Füllung können Sie die Profiteroles prima einfrieren.

