

# Profiteroles mit Forellencreme

Leckere pikante Mini-Windbeutel mit einer herzhaften Füllung aus geräuchertem Forellenfilet, Frischkäse, Crème fraîche und Kräutern.

etwa 24 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier  
Fett

### Brandteig:

150 ml Wasser  
½ TL Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
50 g Butter oder Margarine  
90 g Weizenmehl Type 1050  
etwa 3 Eier (Größe M)  
½ gestr. TL Dr. Oetker Original  
Backin

### Füllung:

1 roter Apfel  
½ Bund Schnittlauch  
Zitronenthymian oder Thymian  
1 unbehandelte Zitrone  
etwa 200 g geräucherte Forellenfilets  
200 g Doppelrahm-Frischkäse  
250 g Dr. Oetker Crème-fraîche  
Classic  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
etwa 50 g angedickte Wild-  
Preiselbeeren

## Wie mache ich Profiteroles mit Forellencreme?:

### 1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**  
**Heißluft etwa 180 °C**

### 2 Brandteig:

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



## Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Mit Hilfe von 2 Teelöffeln etwa 24 gleich große Häufchen auf das Backblech setzen und backen. **Hinweis:** Während der ersten 15 Min. Backzeit die Backofentür nicht öffnen, da das Gebäck sonst zusammenfällt.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 30 Min.**

Gebäck mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen, einmal waagrecht durchschneiden und erkalten lassen.

### 4 Füllung:

Apfel waschen, vierteln, etwa 24 schöne dünne Spalten für die Dekoration abschneiden, übrigen Apfel klein würfeln. Schnittlauch waschen, etwa 24 schöne Halme zur Dekoration beiseitelegen, übrigen Schnittlauch in Röllchen schneiden. Thymian waschen, abzupfen und fein hacken. Zitrone heiß waschen, Schale abreiben, Saft von einer Hälfte auspressen. Vom Forellenfilet etwa 24 Stückchen zur Dekoration abschneiden, übriges Forellenfilet klein schneiden. Frischkäse mit Crème fraîche verrühren. Apfelstücke, Schnittlauch, Thymian und Forellenfilet unterrühren. Alles mit Zitronenschale, etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

### 5 Verzieren:

Die Füllung gleichmäßig auf den Windbeutel-Böden verteilen. Apfelspalten, Schnittlauchhalme, Forellenfiletstückchen auflegen, Preiselbeeren verteilen und die Deckel aufsetzen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Anstatt Forellenfilet kann auch die gleiche Menge Roastbeef, geräucherte Gänsebrust oder Räucherlachs für die Füllung verwendet werden.

