

Profiteroles mit Karamell-Sahne

Ein Gebäck aus Brandteig mit einer Karamell-Sahne-Füllung für besondere Anlässe

etwa 30 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
Fett

Karamell-Sahne:

150 g Zucker
400 g Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

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 Msp. Dr. Oetker Original Backin

Zum Verzieren:

Puderzucker

1 Karamell-Sahne:

Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen. **200 g Sahne** hinzufügen und unter Rühren bei mittlerer Hitze etwa 2 Min. einkochen lassen. Die Karamell-Sahne in einen Rührbecher geben und **mind. 5 Std. oder über Nacht** in den Kühlschrank stellen.

2 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

3 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 dem Knethaken hängen bleibt. Backin erst unter den kalten Teig rühren.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 8 mm) geben. Kleine Tufts auf das Backblech spritzen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 20 Min.

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

5 **Füllung:**

Karamell-Sahne in einen Rührbecher geben. Übrige Sahne und Sahnesteif dazugeben und mit dem Mixer (Rührstäbe) steif schlagen. Die Füllung 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 **Verzieren:**

Die Profiteroles mit Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie diese Profiteroles doch einfach mal als Dessert mit ein paar Beeren.

