





Profiteroles mit Mokka-Sahne

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

etwa 30 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
Fett

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

Mokka-Sahne:

400 g Schlagsahne
3 Btl. Instant-Espressopulver (etwa 6 g)
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Wie bereite ich leckere Profiteroles mit Mokka-Sahne zu?:

1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

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

2 Brandteig zubereiten:

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

- 3 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.

4 **Füllung zubereiten:**

Sahne, Espressopulver, Sahnesteif, Vanillin-Zucker in einem Rührbecher geben und mit dem Mixer (Rührstäbe) steif schlagen. 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.

Tipps aus der Versuchsküche

- Diese Profiteroles einfach mal als Dessert mit ein paar Beeren servieren.
- Die Profiteroles als "Turm" anrichten und mit einer [Schokoladen-Soße](#) servieren.

