

Süßer Profiteroles-Hügel

Süße Windbeutel mit cremiger Vanille-Füllung und Beeren.

etwa 30 Stück



etwas Übung erforderlich

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Brandteig:

125 ml Wasser
25 g Butter oder Margarine
1 Pr. Salz
75 g Weizenmehl
15 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
etwa 3 Eier (Größe M)
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

Füllung:

1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme Vanille-Geschmack
300 g kalte Schlagsahne

Zum Verzieren:

etwa 200 g gemischtes Beerenobst, z. B. Himbeeren, Johannisbeeren, Heidelbeeren
125 g Dr. Oetker Kuchenglasur Dunkel (Becher)
Dr. Oetker gehackte Pistazien

Wie bereite ich süße Profiteroles mit Beeren zu?:

1 Vorbereiten:

Backblech 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 zu einem glatten Teigkloß verrühren, dann etwa 1 Min. unter ständigem Rühren erhitzen ("abbrennen"). Teig in eine Rührschüssel geben. 2 Eier **nacheinander** mit einem 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. Mit Hilfe von 2 Teelöffeln etwa 30 walnussgroße Häufchen auf das Backpapier setzen und backen. **Hinweis:** Während der ersten 15 Min. Backzeit die Backofentür nicht öffnen, da das Gebäck sonst zusammenfällt.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 18 Min.

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

3 Füllung zubereiten:

Paradiescreme nach Packungsanleitung, **aber mit 300 g Sahne**, aufschlagen. Die Creme in einen Spritzbeutel mit kleiner Loch- oder Sterntülle (Ø etwa 8 mm) geben. In den Boden jedes Profiteroles mit Hilfe der Tülle ein kleines Loch "bohren" und die Creme hineinspritzen.

4 Verzieren:

Beeren verlesen, evtl. waschen und gut abtropfen lassen. Kuchenglasur nach Packungsanleitung schmelzen. Die Profiteroles auf eine Platte türmen. Vom Glasurbecher eine kleine Ecke abschneiden und gleichmäßig über den Profiteroles verteilen. Mit Pistazien bestreuen, mit den Beeren dekorieren und Glasur fest werden lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Profiteroles-Rezept gleich auf Tellern portionieren und einfach mal als Dessert servieren.
- Die Füllung mit einer Dr. Oetker Paradiescreme nach Ihrer Wahl zubereiten, z. B. Zitrone oder Schokolade.