# Profiteroles mit Vanillecreme und Schokoladensauce

Ein klassisches Rezept aus der französischen Küche. Die Profiteroles mit Vanillecreme und Schokoladensauce sind aber auch in Italien und der Türkei sehr beliebt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 50 min

**Koch/Backzeit:** 35 min

**Gesamtzeit:** 1,4 h



## Zutaten

### Für den Brandteig

| | |
|---|---|
| 100 g | Butter |
| 3 Stk. | Eier |
| 1 Becher | Mehl |
| 1 Becher | Wasser |
| 1 TL | Zucker |
| 0.5 TL | Salz |

### Für die Schokoladensauce

| | |
|---|---|
| 2 EL | Kakaopulver |
| 80 g | Bitterschokolade |
| 2.5 Becher | Milch |
| 1 Becher | Zucker |
| 2 EL | Mehl |

### Für die Füllung

| | |
|---|---|
| 1 Becher | Zucker |
| 2.5 Becher | Milch |
| 3 EL | Mehl |
| 1 Packung | Vanillezucker |

| | |
|---|---|
| 1 Stk. | Ei |
| 1 EL | Butter |

## Zubereitung

1. Für die Profiteroles mit Vanillecreme und Schokoladensauce zuerst einen Brandteig zubereiten. Dazu die Butter mit Wasser in einem Topf erwärmen und dabei Salz, Zucker und Mehl unterrühren. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

2. In der Zwischenzeit den Backofen auf 180°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Dann die Füllung zubereiten. Dazu die Milch mit dem Mehl, Zucker und Ei in einem Topf unter ständigem Rühren aufkochen lassen.

3. Sobald die Konsistenz etwas dicker wird, den Vanillezucker und die Butter dazugeben und gründlich unterrühren. Vom Herd nehmen und komplett auskühlen lassen. Bis zur weiteren Verwendung in den Kühlschrank stellen.

4. Nach und nach die Eier in den Teig rühren und aus diesem dann kleine Kugeln formen und auf das Backblech legen. Im Ofen ca. 30-35 Minuten backen. Währenddessen die Schokoladensauce zubereiten und dazu die Bitterschokolade grob hacken.

5. Die Milch mit dem Zucker, Mehl und Kakaopulver in einen Topf geben und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Wenn die Sauce etwas andickt, die Schokoladenstückchen unterrühren, bis sie geschmolzen sind.

6. Die Schokoladensauce (am besten im Kühlschrank) abkühlen lassen. Die Profiteroles aus dem Ofen nehmen und ebenfalls gut auskühlen lassen, dann halbieren. Die Vanillecreme in einen Spritzbeutel geben und die Profiteroles damit füllen.

7. Die Schokoladensauce über die Profiteroles träufeln oder die Sauce in einem beliebigen Muster darüber tropfen lassen. Sofort servieren.

## Tipp

Zu den Profiteroles mit Vanillecreme und Schokoladensauce schmecken frische Beeren, z.B. Erdbeeren oder Brombeeren.