Profiterol

Die luftigen Profiterol werden aus Brandteig hergestellt. Das Rezept dazu ist schnell und einfach.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 18 min

Gesamtzeit: 28 min



Zutaten

420 ml	Wasser
130 g	Butter
1 Prise	Salz
260 g	Mehl
4 Stk.	Eier

Zubereitung

1. Für die Profiterol den Backofen auf 190-200°C vorheizen. In der Zwischenzeit einen Brandteig herstellen: Hierzu Wasser, Butter und Salz in einen Topf geben und erwärmen. Mehl in den Topf sieben und unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen einkochen lassen.

2. Masse weiter rühren, bis sich die Teigmasse vom Boden des Topfes gelöst hat und sich dort ein weißer Belag bildet. Teigmasse herausnehmen und abkühlen lassen. Eier nach und nach in den Teig geben und nach jedem Ei den Teig gründlich durchkneten.

3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Teig in einen Spritzbeutel füllen und kleine Tupfen auf das Backpapier spritzen. Im Backofen ca. 18 Minuten goldgelb backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und servieren.

Tipp

Die kleinen Profiterol sind sehr vielseitig, sie eignen sich sowohl als Süßspeise als auch als Suppeneinlage.