Profiterol-Sandwich mit Lachs und Frischkäse

Ein Rezept, das an Bagels erinnert ... nur besser! Das Profiterol-Sandwisch mit Lachs und Frischkäse ist schwer zu beschreiben, am besten schnell ausprobieren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

	Petersilie (zum Garnieren)

Für den Teig

150 g	Mehl
120 ml	Milch
120 ml	Wasser
100 g	Butter
5 Stk.	Eier
1 TL	Zucker
1 Prise	Salz

Für die Füllung

200 g	Frischkäse
100 g	Räucherlachs
	Dill (nach Geschmack)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
	Salat (nach Belieben)

Zubereitung

1. Für das **Profiterol-Sandwich mit Lachs und Frischkäse** zuerst die Milch mit dem Wasser in

einen Topf geben. Butter, Salz und Zucker zufügen und zum Kochen bringen. Den Topf vom Herd nehmen und das Mehl unterrühren. Den Topf wieder auf den Herd stellen, dabei ständig weiterrühren, bis ein zähflüssiger Teig entsteht. Diesen in eine Schüssel umfüllen und für 10 Minuten abkühlen lassen.

2. In der Zwischenzeit das Backrohr auf 200 Grad mit Ober- und Unterhitze vorheizen und eine Auflaufform oder das Blech mit Backpapier belegen. Ein Ei zur Seite legen, dieses wird zum Bepinseln der Eclairs gebraucht. Die restlichen Eier nacheinander unter den abgekühlten Teig rühren.

3. Den fertigen Teig in einen Spritzbeutel füllen und kleine Portionen (etwa in Größe einer Walnuss) auf das Backpapier auftragen. Zwischen den einzelnen Teigportionen Abstand lassen. Das letzte Ei in eine Schale schlagen, mit einem Esslöffel Milch verquirlen und die Eclairs damit bepinseln. Auf mittlerer Schiene rund 10 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen.

4. In der Zwischenzeit den Lachs in schmale Streifen schneiden. Den Dill waschen, trockenschütteln und hacken. Frischkäse mit Dill, Pfeffer und Salz verrühren, anschließend in einen Spritzbeutel füllen.

5. Die abgekühlten Eclairs aufschneiden, mit dem Frischkäse bestreichen, darüber einige Streifen des Räucherlachses platzieren. Nach Belieben einige Salatblätter zufügen, Deckel aufsetzen und mit frischer Petersilie garnieren.

Tipp

Die Eclairs für das Profiterol-Sandwich mit Lachs und Frischkäse kann man vor dem Backen mit Mohn oder Sesam bestreuen.