Schokoladen-Profiteroles

Die zuckersüßen Mini-Éclaires gelten als Klassiker der süßen französischen Küche. Dieses Rezept für Schokoladen-Profiteroles basiert auf einem zuckerlosen Brandteig.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

60 g	Butter
150 ml	Wasser
80 g	Mehl
2 Stk.	Eier
300 ml	Schlagobers (für die Füllung)
160 g	Zartbitterschokolade (für die Schokoladenglasur)
160 ml	Schlagobers (für die Schokoladenglasur)

Zubereitung

1. Für die Schokoladen-Profiteroles einen Topf auf den Herd setzen. Wasser und Butter hineingeben und für 10 Minuten erhitzen. Ist die Butter erst geschmolzen, kann das Gemisch für eine begrenzte Zeit kochen. Backofen in der Zwischenzeit auf 220 Grad Celsius einstellen. Dies entspricht beim Gasofen die Stufe 7. Achtung: Butter immer im Blick behalten, sie brennt schnell an.

2. Ein Sieb zur Hand nehmen und Mehl über die heiße Butter sieben, dabei stetig rühren. Vorab Topf auf eine feuerfeste Arbeitsplatte stellen. Mit zunehmendem Rühren entsteht ein leichter und fluffiger Softball. Eier nacheinander unter die Masse schlagen, bis eine glatte Konsistenz entsteht.

3. Ein Backblech einfetten oder mit Backpapier belegen. Jeweils 12 Portionen mit einem Esslöffel aus dem Teig formen und auf dem Backblech platzieren. Profiteroles für 10 Minuten in den Ofen geben, danach die Hitze auf 190 Grad Celsius herabsetzen und weitere 20 Minuten fertig backen.

4. Die fertigen Teigteile auf einem Küchengitter auskühlen und anschließend in Hälften zertrennen.

5. Für die Schokoladenglasur Obers und Glasur in einer Schüssel über einem Wasserbad schmelzen, dabei stetig durchrühren.

6. In einem hohen Gefäß kühlschrankkalten Obers steif schlagen und auf eine Hälfte der Teigstücke streichen. Die zweite Hälfte daraufsetzen. Anschließend mit der warmen Schokoglasur großzügig beträufeln.

Tipp

Die Fülle der Schokokoladen-Profiteroles lässt sich beliebig variieren, mit Erdbeere oder Himbeerkonfitüre zum Schlagobers.