

Profiteroles

56 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Brandteig:

⅓ l Wasser
⅓ l Milch
100 g Butter
1 Prise Salz
140 g glattes Mehl
5 Eier (Größe M)

Dunkle Schoko-Füllung und Glasur:

300 ml Milch
30 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Original Pudding
Schokolade
1 EL Rum
100 g gehackte Zartbitterkuvertüre
50 ml flüssiges Schlagobers
50 g Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao

Weißer Schoko-Füllung und Glasur:

300 ml Milch
30 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Original Pudding
Vanille-Geschmack
1 EL Rum
100 g gehackte weiße Kuvertüre
50 ml flüssiges Schlagobers
50 g Dr. Oetker Kuchen Glasur Weiß
mit Vanille-Geschmack

1 Brandteig:

Wasser mit Milch, Butter und Salz aufkochen. Vom Herd nehmen, das Mehl einrühren, zurück auf den Herd stellen und so lange unter Rühren rösten, bis sich der Teig vom Topf löst. Vom Herd nehmen, in eine Rührschüssel geben und etwas abkühlen lassen. Die Eier mit dem Handmixer (Rührstäbe) einzeln einrühren und nach jedem Ei glatt rühren; der Teig muss so fest sein, dass die Konturen nicht verlaufen.

2 Den Teig in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle (8 mm Ø) füllen und auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche Krapferln (3 cm Ø) aufspritzen.

Ein Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben. **Achtung:** Während der ersten 15 Min. das Backrohr nicht öffnen, da sonst das Gebäck zusammenfällt.

Ober-/Unterhitze 190 °C

Heißluft 170 °C

Backzeit: ca. 25 Minuten

3 Den Backvorgang mit den übrigen Krapferln wiederholen.

4 Dunkle Schoko-Füllung und Glasur:

Für die dunkle Schoko-Füllung Milch mit Zucker und Puddingpulver unter Rühren zu einem Pudding kochen. Vom Herd nehmen und Rum und Kuvertüre einrühren. Die Hälfte des Puddings in einen Spritzbeutel mit kleiner glatter Tülle füllen und die Hälfte der Profiteroles damit füllen. Die Glasur nach Packungsanleitung erwärmen. Die übrige Füllung mit Schlagobers und der Glasur glatt rühren. 2 EL in ein Spritztütchen füllen und zur Seite geben.

5 Weiße Schoko-Füllung und Glasur:

Den Vorgang für die weiße Schoko-Füllung wiederholen.

6 Die übrigen Puddingglasuren über die gefüllten Profiteroles gießen (hell auf dunkel, dunkel auf hell).

7 Die in den Spritztütchen zur Seite gegebenen Puddingglasuren aufspritzen (hell auf dunkel, dunkel auf hell).

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Profiteroles in ein Gefäß geben und mit Frischhaltefolie abdecken. Im Kühlschrank sind die Profiteroles ca. 2 Tage haltbar.