

Rezept

Profiteroles con fragole - Kleine Windbeutel mit Erdbeeren

Ein Rezept von Profiteroles con fragole - Kleine Windbeutel mit Erdbeeren, am 26.04.2024

Zutaten

50 g Butter (+ etwas mehr für die Backbleche)	150 g Mehl
3-4 Eier (Größe M)	1 TL Backpulver
400 g Sahne	3 EL Zucker
400 g Sahne	3 EL Zucker
4 EL Kakaopulver	1-2 Schuss Grappa (je nachdem wie beschwipst Sie Ihre Gäste haben möchten)
500 g Erdbeeren	Puderzucker zum Bestäuben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 105 kcal

Zubereitung

1. Für die Profiteroles $\frac{1}{4}$ l Wasser und die Butter in einem Topf aufkochen. Vom Herd nehmen und das Mehl mit einem Schneebesen einrühren. Dann den Topf wieder auf den Herd stellen und den Teig unter Rühren mit einem Holzkochlöffel »abbrennen«, bis er sich zu einem Kloß geformt hat und auf dem Topfboden eine weiße Schicht entstanden ist (das dauert ca. 1 Min.).
2. Den Brandteig in eine Schüssel geben. Nach und nach nur so viele Eier mit einem Schneebesen unterrühren, bis ein glatter, glänzender Teig entstanden ist. Den Teig auskühlen lassen, dann das Backpulver einrühren.
3. Den Backofen auf 220 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen, zwei Backbleche mit Butter einfetten. Mit zwei Teelöffeln nach und nach etwas Teig abnehmen und als kleine Häufchen auch die Bleche setzen, dabei die Löffel immer wieder in kaltes Wasser tauchen. Bleche nacheinander in den Ofen (Mitte) schieben und die Profiteroles in ca. 25 Min. goldbraun backen. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.
4. Dann für die Füllung die Sahne mit dem Zucker steif schlagen und in die Profiteroles füllen. Das gefüllte Gebäck auf einer großen Platte zu einem Haufen übereinanderstapeln.
5. Für den Mantel die Sahne mit dem Zucker steif schlagen. Kakaopulver darübersieben, Grappa dazugeben, beides gründlich unter die Sahne heben. Schokosahne über den übereinandergestapelten Profiteroles verteilen. Die Erdbeeren waschen, putzen und als Garnitur auf die Schokosahne setzen. Mit Puderzucker bestäuben. Dem kann niemand widerstehen!