Rezept

Profiteroles mit Erdbeerjoghurt

Ein Rezept von Profiteroles mit Erdbeerjoghurt, am 16.04.2024

Zutaten

Für die Profiteroles:

50 g	Sauerrahmbutter
30 g	Speisestärke
150 g	Mehl
5	Eier (M)

Für die Füllung:

150 g	Joghurt (3,5 % Fett)
1 EL	Traubenzucker
200 g	Erdbeeren
100 g	Sahne

Außerdem:

Mehl für das Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 25 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 80 kcal, 4 g F, 2 g EW, 7 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 225° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und dünn mit Mehl bestäuben.

2. Die Butter würfeln. Mit 250 ml Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Wenn die Butter geschmolzen ist, das Mehl und die Stärke mischen und dazugeben. Alles mit einem Holzlöffel kräftig verrühren, bis sich der Teig zum Kloß ballt und am Topfboden eine weiße Schicht sichtbar wird.

3. Den Teig in eine Schüssel geben und etwas abkühlen lassen. Ein Ei unter den Teig rühren. Erst wenn es sich völlig mit dem Mehlkloß verbunden hat, nacheinander die übrigen Eier unterrühren. Der Teig soll glänzen und muss noch so fest sein, dass er nicht verläuft. Das letzte Ei am besten in einer Tasse verquirlen und löffelweise unterrühren.

4. Den Brandteig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen, mit Abstand zueinander ca. 25 Rosetten (etwas kleiner als Tischtennisbälle) auf das vorbereitete Blech spritzen. Im Ofen (Mitte) in ca. 18 Min. goldbraun backen. Die Windbeutelchen aus dem Ofen nehmen, sofort mit einer Schere aufschneiden und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

5. Für die Füllung den Joghurt in einem Sieb abtropfen lassen. Die Erdbeeren abbrausen, putzen und klein schneiden, mit dem Joghurt und Traubenzucker vermischen. Die Sahne steif schlagen und unter den Erdbeerjoghurt heben. Die Profiteroles mit der Creme füllen und bald servieren.