



LEBKUCHENCREME FÜR PROFITEROLES



QimiQ VORTEILE

- 1 kg QimiQ Whip ersetzt bis zu 3 Liter Rahm
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar
- Ungekühlt lagerbar (muss aber kalt aufgeschlagen werden)



15



leicht

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DEN TEIG

125 ml Wasser

125 ml Milch

100 g Butter

Salz

1 EL Zucker

150 g Weismehl

4 Ei(er)

FÜR DIE CREME

250 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

100 g Quark 20 % Fett

80 g Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

20 ml Rum

1 EL Lebkuchengewürz

200 g Schokoladeglasur

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig: Wasser, Milch, Butter, Salz und Zucker zum Kochen bringen.
2. Mehl dazugeben und mit einem Kochlöffel das Mehl einarbeiten, bis sich die Masse vom Topfboden löst.
3. Vom Herd nehmen und die Eier einzeln gut einarbeiten. Mit einem Spritzbeutel Bällchen auf ein Backblech dressieren und im vorgeheizten Backofen bei 220 °C etwa 8 -10 Minuten backen, danach die Hitze auf 180 °C reduzieren und nochmals 5 -10 Minuten backen.
4. Für die Creme: Kaltes QimiQ Whip leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
5. Quark, Zucker, Vanillezucker, Rum und Lebkuchengewürz dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
6. Profiteroles damit füllen und mit Schokoladeglasur überziehen.