



# LEBKUCHENCREME FÜR PROFITEROLES



## QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- 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 Weissmehl

4 Ei(er)

### FÜR DIE CREME

250 g QimiQ Whip Vanille, gekühlt

100 g Quark 20 % Fett

50 g Zucker

20 ml Rum

1 EL Lebkuchengewürz

### WEITERS

200 g Schokoladeglasur

## ZUBEREITUNG

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