

PROFITEROLES MIT LEBKUCHENCREME



QimiQ VORTEILE

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





15

leich

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DEN TEIG

125 ml	Wasser
125 ml	Milch
100 g	Butter
	Salz
1 EL	Zucker
150 g	Mehl
4	Ei(er)

FÜR DIE CREME

250 g	QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt
100 g	Topfen / 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. Topfen, Zucker, Vanillezucker, Rum und Lebkuchengewürz dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
- 6. Profiteroles damit füllen und mit Schokoladeglasur überziehen.