PROFITEROLES MIT LEBKUCHENCREME

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	Mehl
4	Ei(er)

FÜR DIE CREME

250 g	QimiQ Whip Sahne-Dessert Vanille, gekühlt
100 g	Topfen / 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 Topfboden 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. Topfen, Zucker, Rum und Lebkuchengewürz dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
7. Profiteroles damit füllen und mit Schokoladeglasur überziehen.