

# Profiteroles



Mit Schokoladenfüllung  
Dauer: ca. 1 h + 20 min. Backzeit

## Zutaten

- 1 x Brandmasse
- 80 g dunkle Schokolade
- 200 ml Sahne
- 25 g Zucker
- 1 Päckchen Sahnesteif
- Puderzucker zum Bestäuben

---

## Zubereitung

1. Schokosahne vorbereiten: Sahne erhitzen, bis kurz vor's Kochen, Schokolade in Stücken dazugeben und gründlich einrühren, alles in ein hohes Gefäß umgiessen und mind. 1 - 2 h kühlstellen (kann man auch einen Tag vorher vorbereiten)
2. Brandmasse in einen Spritzbeutel mit ca. 2 cm breiter, runder Lochtülle füllen
3. Kleine Tupfer auf ein mit Backpapier belegtes Blech aufspritzen (Backpapier dabei festhalten oder beschweren) und mit nassem Finger die Spitzen andrücken
4. In der Mitte des Ofens bei 200°C für 17 - 20 min. backen, bis die Profiteroles leicht gebräunt sind
5. Während die Profiteroles auskühlen, die Füllung fertig zubereiten; Sahnesteif mit dem Zucker mischen, Sahne etwas anschlagen, Zucker dazugeben und Schokosahne komplett steifschlagen
6. Sobald die Profiteroles ganz ausgekühlt sind, Füllung in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und von unten (sparsam) in die Profiteroles spritzen
7. Mit Puderzucker garnieren