



# Profiterole / Windbeutel mit Himbeer-Sahne-Füllung



## Rezeptinfo

### Zutaten für 14 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 20 Min. Backzeit

pro Portion: 1075,3 kJ, 257 kcal, 18 g Kohlenhydrate, 5,6 g Eiweiß, 16 g Fett, 51 mg Cholesterin, 1,4 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

## Zubereitung

Bei unserer vier Elemente "Black Box Challenge" lassen wir die Luft brennen. Mit den Zutaten rund um das Element Luft kreieren wir luftig leichte Profiterole. Die kleinen gefüllten Windbeutel mit einer Himbeer-Sahne-Füllung sind himmlisch leicht und teuflisch lecker. Bereite einen glatten und glänzenden Brandteig zu. Fülle ihn in einen Spritzbeutel und setze kleine Teig-Wölkchen auf ein, mit Backpapier ausgelegtes, Backblech. Die Windbeutel im vorgeheizten Ofen goldbraun backen. Jetzt geht's an die Füllung. Für die Ganache verrührst du 2/3 Schokoladenglasur mit 1/3 Sahne. Die restliche Sahne mit Sahnesteif, Vanillezucker und Zitronenabrieb luftig aufschlagen, dann den Quark und die Milch unterheben. Die abgekühlten Windbeutel vorsichtig aufschneiden und die Unterseite mit der Ganache bestreichen. 3 Himbeeren drauflegen und kleine Tupfen der Sahne-Quark-Creme mit einem Spritzbeutel zwischen die Himbeeren setzen. Wälze die Profiterole in einem Crunchy Topping aus zerkleinerten Baisers, gehobelten Mandeln und Kokosraspeln, besprenkle sie mit der restlichen Schokoladenglasur und gönn dir einen himmlischen Moment.

### Step 1:

Den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Für die Profiteroles wird ein Brandteig hergestellt. Dazu Butter mit Wasser, Zucker und Salz aufkochen. Im Anschluss das Mehl und die Stärke bei mittlerer Hitze mit einem Kochlöffel einrühren, bis ein fester Teig entsteht. Dieser sollte sich vom Topfboden lösen und geschmeidig werden. Knete den Teig mit dem Löffel im Topf ca. 3 Minuten. Im Anschluss den Teig in einer Schüssel 2-3 Minuten auskühlen lassen.

### Step 2:

Mit den Schneebesens eines Handrührgeräts den leicht abgekühlten Teig aufschlagen und nach und nach die beiden Eier untermischen. Rühre so lange, bis ein geschmeidiger, kompakter Teig entsteht. Wenn der Teig zunächst etwas flockt, lass dich davon nicht irritieren. Schlage den Teig rund 5 Minuten auf, bis er glänzt.

### Step 3:

Den Teig in einen Spritzbeutel mit runder Lochtülle füllen und 14 Tupfen auf das Backblech mit etwas Abstand aufspritzen.

### Step 4:

Backe die Profiterols ca. 20 Minuten. Dabei muss die Backofentür geschlossen bleiben, sonst fällt der Teig zusammen. Nach der Backzeit müssen die Profiterols im Backofen mit geöffneter Tür ca. 10 Minuten abkühlen, bevor sie auf einem Gitter komplett auskühlen.

### Step 5:

In der Zwischenzeit die Füllung vorbereiten. Dazu die helle Schokoladenglasur in der Mikrowelle oder über einem Wasserbad schmelzen, 60 g in eine Schale geben und mit 70 g raumwarmer Sahne zu einer Ganache verrühren. Die restliche Sahne mit Vanillinzucker, Sahnesteif und dem Abrieb einer Zitrone luftig aufschlagen.

### Step 6:

In einer weiteren Schüssel 100 g Magerquark mit Milch und dem Saft einer halben Zitrone verrühren. Anschließend die geschlagene Sahne unterheben.

### Step 7:

Auf einem Teller 50 g Baiser grob mit den Händen zerkleinern und mit Mandeln und Kokosraspel vermischen.

## Zutaten

### Für die Profiterole:

30 g	Butter
150 ml	Wasser
1 TL	Zucker
1 TL	Salz
70 g	Mehl
1 TL	Stärke
2	Eier

### Für die Füllung:

100 g	helle Schokoladenglasur
200 ml	Sahne
1 Pck.	Vanillinzucker
1 Pck.	Sahnesteif
1	Zitrone
100 g	Magerquark
50 ml	Milch
50 g	Baiser
100 g	Mandeln, gehobelt
50 g	Kokosraspel
100 g	Himbeeren

### Für die Deko:

Helle Kuchenglasur
Puderrucker

### Sonstiges:

Handrührgerät
Backpapier
Spritzbeutel mit runder Lochtülle und kleiner runder Lochtülle

**Step 8:**  
Nun kannst du die Profiterole füllen, indem du sie vorsichtig mit einem Brotmesser aufschneidest, so dass der obere Teil nicht abfällt. Die Unterseite dünn mit der Ganache bestreichen. Pro Profiterole drei Himbeeren auf die Ganache setzen und die Sahne-Quark-Mischung in einen Spritzbeutel mit kleiner runder Lochtülle füllen. Spritze die Sahne-Quark-Mischung in kleinen Tupfen zwischen die Himbeeren, drücke den Deckel an und wälze die Profiterole in der Baiser-Mandel-Kokosmischung.

**Step 9:**  
Zuletzt die Profiterole mit der übrigen hellen Schokoglasur dünn besprenkeln und auf einer Tortenplatte anrichten.