



# Profiteroles / Eclairs mit Cognac - Schokolade und Vanillesahne

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " });
```

Hausgemacht, als Dessert „herrlich schokoladig“ oder auch süße Fingerfood

## Zutaten

- Für die Profiteroles:
- 200 ml Wasser
- 125 g Weizenmehl, gesiebt
- 30g Butter
- 4 ganze Eier
- Prise Salz
- 1 El Zucker
- Für die Füllung:
- 300g geschlagene ahne
- 3 Eigelb
- 30 g Zucker
- 3 cl Cognac (Geht auch ohne für Kinder)
- 200 g dunkle Schokolade mit 70% Kakaoanteil
- Für die Vanillesahne:
- 1 Becher geschlagene Sahne
- Mark 1 Vanilleschote
- Zucker nach Geschmack
- Ev. etwas Sahnesteif

## Zubereitungsart

### Schritt1

## **Schritt2**

Die Profiteroles:

## **Schritt3**

Das Wasser und die Butter erhitzen / aufkochen, eine Prise Salz und Zucker nach Geschmack dazu geben. Das gesiebte Weizenmehl nach und nach hinzugeben, soviel wie die Flüssigkeit aufnimmt.

## **Schritt4**

Mit dem Kochlöffel auf der Flamme kräftig rühren, verarbeiten, abbrennen, bis ein kompakter Klumpen entstanden ist.

## **Schritt5**

(Daher der Name "Brandteig")

## **Schritt6**

Etwas abkühlen lassen, die ganzen Eier einzeln darunter arbeiten, bis eine spritzfähige Masse entstanden ist.

## **Schritt7**

Die Masse nunmehr in einen Spritzbeutel füllen und auf Back - Trennpapier oder auf ein gemehltes Blech mit einer Sterntülle beliebig kleine oder größere Rosetten spritzen.

## **Schritt8**

Bei 160° C ca. 15 - 20 min. appetitlich braun backen.

## **Schritt9**

Danach auskühlen lassen und das obere Drittel, den Deckel abschneiden.

## **Schritt10**

Cognac - Schokolade:

## **Schritt11**

Die Schokolade zerbröckeln, mit dem Cognac auf einem Wasserbad schmelzen. (Geht auch in der Mikrowelle, kleine Stufe)

## **Schritt12**

Die Eigelbe und den Zucker auf einem Wasserbad aufschlagen, gut ausgaren und mit der geschmolzenen Schokolade mischen, abkühlen lassen.

## **Schritt13**

Die Sahne in zwei Schritten unterheben, kalt stellen, anziehen lassen.

#### **Schritt14**

(Für Kalorien Bewusste ersetze ich die geschlagene Sahne teilweise mit geschlagenem Eiweiß)

#### **Schritt15**

Die Vanillesahne:

#### **Schritt16**

Die steif geschlagene Sahne mit dem Vanillemark und Zucker versetzen, ev. etwas mit Sahnesteif stabilisieren.

#### **Schritt17**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt18**

Die Profiteroles Unterteile "üppig" mit der Cognac - Schokoladen - Füllung ausspritzen, das Oberteil wieder drauf setzen und alles mit Puderzucke, gemischt mit Kakao bestäuben, zusammen mit der Vanillesahne anrichten.

**Rezeptart:** Cremes / Mousse **Tags:** vanillesahne

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/profiteroles-eclairs-mit-cognac-schokolade-und-vanillesahne/>