



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/>