

Profiteroles / Eclairs mit Eierlikör Mousse



- **Portionen:** 20
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '20', 'yield' : '' });
```

Hausgemacht, als Dessert oder auch süße Fingerfood

Zutaten

- 200 ml Wasser
- 125g Weizenmehl
- 30g Butter
- 4 Eier
- Prise Salz
- 1 El Zucker
- Für das Eierlikör Mousse:

- 3 Eigelbe
- 350 ml Eierlikör
- Mark 1 Vanillestange
- 150 ml Milch
- 50 g Zucker
- 4 Blatt Gelatine
- 300 g geschlagene Sahne
- 1 kleine Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Die Profiteroles:

Schritt2

Das Wasser und die Butter erhitzen / aufkochen, eine Prise Salz und Zucker nach Geschmack dazu geben.

Schritt3

Das gesiebte Weizenmehl nach und nach hinzugeben, soviel wie die wie die Flüssigkeit aufnimmt. Mit dem Kochlöffel auf der Flamme kräftig rühren, verarbeiten, abbrennen, bis ein kompakter Klumpen entstanden ist.

Schritt4

(Daher der Name "Brandteig")

Schritt5

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

Schritt6

Nunmehr in einen Spritzbeutel füllen und auf Back - Trennpapier oder auf einem gemehltes Backblech mit einer Sterntülle beliebig kleine Rosetten spritzen.

Schritt7

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

Schritt8

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

Schritt9

Das Eierlikör Mousse:

Schritt10

Die Gelatine zunächst in kaltem Wasser 4 - 5 min. einweichen.

Schritt11

Die Milch mit dem Vanillemark und der Schote zunächst einmal aufkochen, danach Schote entfernen.

Schritt12

Den Zucker mit den Eigelben verrühren und die heiße Vanillemilch dazu geben. Gut rühren und zurück in den Topf füllen.

Schritt13

Alles noch einmal auf der heißen Platte „zur Rose“ bringen, ohne zu kochen.

Schritt14

Den Eierlikör und die gut ausgedrückte Gelatine zufügen.

Schritt15

Runter kühlen und kurz vor dem „Stocken“ die geschlagene Sahne in zwei Schritten unterheben.

Schritt16

Anrichtevorschlag:

Schritt17

Die Masse in einen Spritzbeutel geben und die Unterteile ausspritzen, füllen. Den Wieder drauf setzen und mit Puderzucker oder Puderzucker mit Kakao gemischt bestreuen.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** eierlikör, Profiteroles

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/profiteroles-eclairs-mit-eierlikoer-mousse/>