

Profiteroles mit Gravad - Lachs Frischkäse

- **Portionen:** 20
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '20', 'yield' : '' });
```

Eine herzhaftes Fingerfood Komponente die eigentlich jedem Gast schmeckt, da bleibt nichts übrig

Zutaten

- Für den Brandteig:
 - 200 ml Wasser
 - 125g Weizenmehl, gesiebt
 - 30 g Butter
 - 3 - 4 Eier nach Größe
 - Prise Salz
- Für die Füllung:
 - 200 g Frischkäse (Gervais oder Philadelphia)
 - 80 g Gravad Lachs in kleinen Würfeln
 - Etwas Cayenne oder Chili Pulver
 - Jeweils 2 El frischen Schnittlauch oder Dill, gehackt
 - Etwas Milch

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Die Profiteroles:

Schritt3

Das Wasser mit einer Prise Salz und der Butter erhitzen / aufkochen. Das gesiebtes Weizenmehl hinzu geben, soviel wie die wie die Flüssigkeit aufnimmt.

Schritt4

Mit dem Kochlöffel auf der Flamme kräftig rühren, abbrennen. (Daher der Name "Brandteig") bis ein kompakter Klumpen entstanden ist.

Schritt5

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

Schritt6

In einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und auf Back -Trennpapier oder auf ein gemehltes Blech, beliebig kleine / große Rosetten spritzen.

Schritt7

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

Schritt8

Etwas auskühlen lassen und das obere Viertel zwecks Füllung abschneiden.

Schritt9

Die Gravad - Lachs Frischkäsefüllung:

Schritt10

Den Frischkäse mit etwas Milch glatt und spritzfähig rühren, mit Cayennepfeffer oder gemahlenem Chili würzen; die Kräuter und die Gravad Lachswürfel unterheben.

Schritt11

In einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen, sonst kann man die Masse nicht spritzen.

Schritt12

Die Öffnungen der Unterteile großzügig füllen und die Oberteile wieder drauf setzen.

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** Profiteroles

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/profiteroles-mit-gravad-lachs-frischkaese/>