

Profiteroles-Pyramide „Croque en Bouche“ mit Mandelkrokant



- **Gang:** Abendessen, Mittagessen, Snack
- **Schwierigkeitsgrad:** Mittel
- **Portionen:** Ca. 90 Profiteroles
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 1m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : 'Ca. 90 Profiteroles', 'yield' : " " });
```

Die sündhaft-süße **Profiteroles-Pyramide** ist ein Klassiker, der aus Frankreich stammt. Ins Deutsche übersetzt bedeutet die Französische Bezeichnung “Croque en Bouche” soviel wie “Kracht im Mund.”

In Frankreich ist der **imposante Windbeutel-Turm** aus Profiteroles bei diversen Festlichkeiten beliebt und als Hochzeitstorte ein wahrer Hingucker. Hier sind der Verzierung keinerlei Grenzen gesetzt. Und auch als Teil des Kindergeburtstags-Menüs ist die Pyramide sehr beliebt, weil man die Profiteroles einzeln aus der Hand essen kann.

Die gewaltige Leckerei aus vielen kleinen Windbeuteln kann dabei bis zu einem halben Meter hoch sein. Diese ist für einen größeren Gästekreis gedacht und besteht aus rund 90 kleinen Profiteroles.

Vor allem dieses Rezept für Profiteroles mit **Mandelkrokant-Füllung** ist eine besonders leckere süße Variante.

Zutaten

- Für den Mandelkrokant: 100g Zucker
- 60g gehackte Mandeln
- Ein Schuss Wasser
- Für den Brandteig:
 - 150 g Butter
 - 1/2 Tl Salz
 - 225 g Mehl, gesiebt
 - 5 - 6 ganze Eier
- Für die Füllung
 - Mandelkrokant
 - 500 ml Milch
 - Mark einer Vanilleschote
 - 100g Zucker
 - 1 Tütchen Vanillezucker
 - 3 ganze Eier
 - 30 g Speisestärke
 - 500 g flüssige Sahne
 - Schokoladenguss oder 1 Tafel geschmolzene Schokolade
 - Etwas Backtrennpapier

Zubereitungsart

Schritt1

Die Mandelkerne in einer Stielpfanne goldbraun rösten. Den Zucker hellbraun zu Karamell brennen. Die Mandeln mit einem Schuss Wasser unterrühren, auf einem Backblech verteilen, abkühlen lassen. Im Mixer fein zerkleinern.

Schritt2

In der Zwischenzeit die Milch mit dem Zucker und Vanillezucker und dem gemahlenem Mandelkrokant aufkochen und die angerührte Speisestärke dazu geben, kurz aufkochen. Vom Feuer nehmen und die Eier unterrühren, kurz erhitzen. Durch ein Sieb gießen, die Mandeln dabei gut ausdrücken.

Schritt3

Wasser, eine Prise Salz und die Butter zusammen aufkochen und das Mehl dazu geben. Mit einem Kochlöffel rühren, bis ein Teigklumpen entstanden ist, umleeren. Nach und nach die Eier einzeln unterrühren und in einen Spritzbeutel mit rund 1cm großer Lochtülle füllen; den Backofen auf höchste Stufe Ober / Unterhitze vorheizen, 2 Backbleche fetten und mit Mehl ausstäuben

Schritt4

Etwa walnussgroße Tupfen mit etwas Abstand aufspritzen, 13 – 14 min. auf der mittleren Schiene goldgelb backen. Abkühlen lassen und die geschlagenen Sahne in 2 Schritten unter heben. In einen Spritzbeutel mit kleiner Kochtülle geben, die Profiteroles füllen.

Schritt5

Den Boden einer runden Kuchenplatte dicht an dicht auslegen. Weitere Profiteroles darüber schichten bis eine Pyramide entstanden ist, kalt stellen. Vor dem Servieren mit Schokoladenguss oder geschmolzener Schokolade beträufeln – verzehren, schmeckt knusprig frisch am besten.

Profiteroles-Pyramide: Der französische Klassiker

Aus dem Französischen übersetzt bedeutet Profiteroles “kleiner Gewinn”. Den meisten sind die kleinen Windbeutel in Form von süßem Gebäck bekannt. Es ist in Frankreich in nahezu jeder Patisserie anzutreffen.

In der Regel sind die kleinen Naschereien mit Schokolade überzogen und gefüllt mit leckeren Cremes oder Schlagsahne.

Es gibt aber auch zahlreiche **herzhaft**e Varianten der beliebten französischen Brandteig-Eclaires. Diese werden als Snack und Party-Fingerfood gereicht. Die herzhaften Versionen sind beispielsweise mit einer aromatischen Käsecreme, Krabbencreme oder auch mit einer Leber- (Gänseleber Profiteroles) oder Thunfischmousse gefüllt.

Rezeptart: Backen, Teige, Massen, Fingerfood, Gebäck und trockene Kuchen, Gefüllte Kuchen, Sonstige, Vegetarisch **Tags:** dessertklassiker, fingerfood, köstlich

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (kcal)183
- KH (g)12,2
- Fett (g)12,8
- Eiweiß (g)4,6
- Ballast (g)0,6

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/profiteroles-pyramide/>