

Profiteroles



1/8 l Wasser 3 dag Butter Salz 2 dag Zucker	Wasser, Salz, Butter und Zucker aufkochen lassen.
8 dag Mehl 1 Msp. Backpulver	Mehl und Backpulver dazugeben und glattrühren bis sich der Teig vom Gefäß löst.
2 Eier	Ist die Masse etwas überkühlt, rührt man die versprudelten Eier kleinweise ein, wobei der Teig dazwischen immer glattgerührt werden muss. Den Teig eine halbe Stunde rasten lassen.
	Mit dem Löffel Nocken ausstechen, auf ein Blech geben und bei 180° C durchbacken.
1/4 l Schlagobers 6 dag Schokolade 4 dag Butter	In kaltem Zustand werden sie seitlich eingeschnitten, mit Schlagobers gefüllt und mit Schokolade überzogen.