

Profiterols mit Vanillecreme für 14 Stück

Zutaten:

60 ml	Milch
65 ml	Wasser
½ TL	Zucker
1 Prise	Salz
30 g	Butter
80 g	Mehl, gesiebt
2	Eier

Crème :

150 g	Mascarpone
250 g	Crème Fraîche
30 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker

Zubereitung:

1. Die Milch, das Wasser, das Salz, den Zucker und die Butter in einen Topf geben und auf dem Seitenkocher oder Herd aufkochen. In die aufgekochte Masse das Mehl mit einem Schneebesen hineintrühren. Daraufhin mit einem Holzlöffel bei mittlerer Hitze solange rühren, bis der Teig sich von dem Boden löst (dauert etwa 3 Minuten). Den Teig in eine Schüssel umfüllen und die Eier nach und nach einrühren (das Ei immer erst vollständig verrühren bevor man das nächste dazugibt):

2. Den Grill für indirekte Hitze (200°) vorbereiten und vorheizen. Den Teig mithilfe eines Spritzbeutels in die Muffin-Papierförmchen füllen (nur zur Hälfte füllen) und in der Ebelskiver-Form indirekt auf dem Grillrost platzieren. Etwa 20 Minuten backen.

3. In der Zwischenzeit die Crème vorbereiten: Mascarpone und Crème Fraîche mithilfe eines Handmixers aufschlagen und nach 1 Minute Zucker und Vanillezucker hineingeben. Solange weiter schlagen bis eine schöne cremige Masse entstanden ist.

4. Die Crème in einen Spritzbeutel mit Tülle füllen. In die Unterseite der Profiterols mit einer Messerspitze ein kleines Loch stechen und die Crème in die Windbeutel spritzen.

Tipp: man kann der Windbeutel auch halbieren und die Creme dann in der Mitte hineingeben.

