



## PROFITEROLES MIT VANILLECREME

*Bigné alla crema*

Für 12 Stück  
Zubereitungszeit ca. 1 Std.  
Backzeit 30 Min.  
Kühlzeit 3 Std.  
pro Stück ca. 185 kcal

### Für die Vanillecreme:

375 ml Milch

3 Eigelb

80 g Zucker

30 g Vanillepuddingpulver (zum Kochen)

### Für den Teig:

50 g Butter

Salz

1 EL Zucker

75 g Mehl

2 Eier (M)

### Außerdem:

150 g Zartbitterkuvertüre

- 1 Für die Vanillecreme in einer Schüssel 200 ml Milch mit den Eigelben, dem Zucker und dem Puddingpulver mit dem Schneebesen glatt rühren.
- 2 Die restliche Milch in einem Topf aufkochen und vom Herd nehmen. Die Eigelbmischung unter ständigem Rühren dazugeßen und das Ganze nochmals kurz aufkochen. Dann die Vanillecreme in eine Schüssel füllen und die Oberfläche mit Frischhaltefolie belegen. Die Creme beiseitestellen und abkühlen lassen.

- 3 Den Backofen auf 200° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Für den Brandteig 125 ml Wasser mit der Butter, 1 guten Prise Salz und dem Zucker aufkochen. Das Mehl auf einmal dazuschütten und so lange mit einem Kochlöffel rühren, bis sich die Masse als Kloß vom Topfboden löst.
- 4 Den Teig in eine Schüssel geben und die Eier einzeln nacheinander mit den Rührbesen des Handrührgeräts gut darunterrühren. Anschließend den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und in 12 etwa walnussgroßen Bällchen mit etwas Abstand zueinander auf das Blech spritzen. Die Bällchen im vorgeheizten Ofen (Mitte) 25–30 Min. backen.
- 5 Die Windbeutel aus dem Backofen nehmen und auf ein Kuchengitter setzen. Jeweils sofort mit der Küchen- schere seitlich leicht ein-, aber nicht durchschneiden. Anschließend auskühlen lassen.
- 6 Die Vanillecreme in einen Spritzbeutel mit kleiner Loch- tülle (oder Fülltülle) geben und durch den Einschnitt in die hohlen Bällchen spritzen. Die Profiteroles auf Backpapier setzen.
- 7 Die Kuvertüre grob hacken, dann über einem heißen Wasserbad schmelzen. Jeweils 1 EL über die Bigné verteilen und dabei die Öffnungen verschließen. Den Schokoladenüberzug fest werden lassen und die Bigné vor dem Servieren mindestens 3 Std. kühl stellen.