



PROFITEROLE SCHLANGE



Für 4 Personen

ZUTATEN

für den Teig:

120 g Butter
½ TL Salz
2 EL Zucker
250 ml Wasser
1 TL Vanilleextrakt
170 g Mehl
5-6 große Eier, leicht geschlagen

für den Teig:

200 g Himbeeren
2 TL Staubzucker

für die Creme:

450 g Crème Double
75 g Staubzucker

für das Karamel:

200 g Zucker
50 ml Wasser

ZUBEREITUNG

Backofen auf 160°C CircoTherm® Heißluft vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen und 50-60 Kreise von je 3-3,5 cm Durchmesser mit jeweils etwas Abstand aufzeichnen. Den Schlangenkopf etwas größer als die Profiterole vorzeichnen.

Butter, Salz, Zucker, Vanille und Wasser in einer Pfanne bei mittlerer Hitze vermischen. Sobald die Butter geschmolzen ist, die Masse aufkochen lassen. Pfanne von der Hitze nehmen und das Mehl einsieben. Pfanne bei sehr niedriger Hitze zurück auf den Herd stellen und eine Minute kräftig rühren, bis die Masse nicht mehr am Pfannenrand kleben bleibt.

Die Mixtur in eine große Schüssel umfüllen und abkühlen lassen. Mit einem elektrischen Mixer nach und nach die vorgeschlagenen Eier in die Masse einrühren. Es kann sein, dass man nicht alle Eier benötigt, daher nach dem fünften Ei immer nur einen Esslöffel Ei dazugeben – solange, bis man eine glänzende Masse hat, die bei wenig Bewegung alleine vom Löffel gleitet.



PROFITEROLE SCHLANGE

ZUBEREITUNG

Diesen Mix in einen Spritzsack geben und auf die vorgezeichneten Backpapierkreise spritzen. 30 Minuten backen. In den Boden der gebackenen Profiteroles jeweils ein kleines Loch stechen, damit sie besser ausdampfen. Backbleche zurück in den Backofen schieben und weitere zehn Minuten backen bis die Profiterole knusprig und goldgelb sind. Auf einem Kuchenrost abkühlen lassen.

Himbeeren mit Staubzucker in einem Topf erhitzen und bei niedriger Hitze fünf Minuten kochen. Mit einem Handrührgerät kurz mixen und durch ein Sieb drücken. Das glatte, tiefrote Himbeerpüree in einer Schale auffangen und vollständig abkühlen lassen.

In einer weiteren Schale die Crème Double und Zucker verrühren und solange schlagen, bis die Masse leicht fest wird. Nicht zu lange schlagen! 3 bis 4 Esslöffel kaltes Himbeerpüree unterheben und die Masse in einen Spritzsack geben.

Jedes Profiterole aufschneiden und großzügig mit der Himbeersahne befüllen. Den Schlangenkopf seitlich aufschneiden und ebenfalls füllen.

Zucker und Wasser in einer Pfanne erhitzen, bis der Zucker zu gold-braunem Karamell geworden ist.

Schlängenkopf auf eine Servierplatte legen und ein Profiterole in das Karamell tunken und an den Kopf legen. Vorsicht – das Karamell ist sehr heiß! Alle Profiterole nach und nach in das Karamell dippen und damit den weiteren Schlangenkörper formen. Man kann die Schlange so lang machen wie man möchte, je nachdem, wie viele Profiterole man verwenden will.

Spritzsack mit dem übrig gebliebenen Himbeerpüree befüllen und über die Schlange tropfen lassen.

Ab damit auf den Halloween Partytisch und guten Appetit!