




Profiteroles mit Karamellcreme

Menge	Zutat	Zubereitung
1 x GRZ	Brandteig	Backofen auf 200°C  vorheizen. Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech ca. 12 Tupfen Teig aufspritzen und ca. 12 - 15 Min. backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen, anschließend quer aufschneiden.
Füllung: 50 g 1 EL 100 ml 1 EL 150 g	Zucker Vanillezucker Sahne Butter Sahne	und in einer Pfanne schmelzen lassen. und zugeben und aufkochen lassen bis sich das Karamell aufgelöst hat. Abkühlen lassen. steif schlagen, die Hälfte der abgekühlten Karamellmasse unterheben. Die Profiteroles füllen und mit restlicher Karamellsoße übergießen.