

## Profiteroles mit Salzkaramellsauce

---

Zutaten:



*Zutaten für die Profiteroles:*

55 g Butter  
125 ml Wasser  
1 Prise Salz  
1 TL Zucker  
125 g Weizenmehl  
30 g Speisestärke  
1TL Backpulver  
3 Eier

*Zutaten für die Füllung:*

250 ml Schlagobers  
1 Pkg. Vanillezucker

*Zutaten für die Salzkaramellsauce:*

250 g brauner Zucker  
100 g Butter  
200 g Schlagobers  
20 ml Wasser  
½ TL Salz  
optional 1 EL Vanilleextrakt

Für die Profiteroles wird zuerst ein Brandteig zubereitet. Dazu wird die Butter mit dem Wasser, der Prise Salz und dem Zucker bei kleiner Stufe am Herd erhitzt und dann aufgekocht. Der Topf wird vom Herd gezogen und das mit der Speisestärke und Backpulver gemischte Mehl zügig mit dem Kochlöffel in heiße Flüssigkeit eingerührt bis sich der Teig vom Topfrand löst und ein Teigklumpen entsteht.

Nun werden nach und nach mit einem Kochlöffel die Eier eingerührt. Danach lässt man den Brandteig abkühlen.

Der Backofen wird auf 180°C vorgeheizt.

Mit zwei Teelöffel werden kleine Häufchen vom Teig abgestochen und auf ein Backblech gesetzt. Die Brandteigkrapferl werden bei 180°C etwa 25 Minuten gebacken.

Sobald die Profiteroles fertig gebacken sind, stellt man sie zum Abkühlen zur Seite. In der Zwischenzeit wird der Schlagobers mit dem Vanillezucker steif geschlagen.

Für die Salzkaramellsauce wird der Butter, mit dem Zucker in einem Topf unter Rühren geschmolzen. Die Hitze etwas reduzieren und den Schlagobers, das Wasser, das Salz und den Vanilleextrakt hinzufügen. Etwa 8 Minuten unter Röhreneinkochen und dann abkühlen lassen.

Zum Anrichten schneidet man die Brandteigkrapferl mit einer Schere auseinander und füllt sie mit dem Schlagobers. Dazu wird die Karamellsauce serviert.

