



Profiteroles mediterran

Profiteroles kommt aus dem französischem und bedeutet kleines Geschenk. Gerne machen wir doch unseren Gästen kulinarische Geschenke. Ideal zum Brunch- oder Fingerfoodbuffet.

Zutaten für ca. 20-25 Stück

- Für den Brandteig:
- 125ml Wasser
- 1 Prise "Alpensteinsalz"
- 25g Butter
- 75g Mehl
- 2 Eier
- Für die Füllung:
- 200g Frischkäse
- 2 TL Gewürzmischung "Genuss aus dem Süden"
- 1/4 - 1/2 TL "Alpensteinsalz"
- ca. 10-12 hauchdünne Scheiben Parmaschinken
- 25 Blätter Basilikum

In einem Topf das Wasser mit dem Alpensteinsalz und der Butter aufkochen lassen. Das Mehl auf einmal hineinschütten und mit einem Kochlöffel gut verrühren. So lange mit dem Kochlöffel den Teig rühren bis ein Knödel entstanden ist und sich am Topfboden eine weiße Schicht bildet. Danach den Teig in eine Rührschüssel geben und etwas abkühlen lassen. Mit einem Handrührgerät die Eier einzeln untermischen, so lange rühren bis sich ein geschmeidiger Teig gebildet hat. Den Teig in einen Spritzbeutel (Sterntülle) geben und ca. 25 walnussgroße Häufchen auf ein Backblech spritzen, die Spitzen mit dem Finger etwas abflachen. Die Profiteroles im vorgeheizten Backofen 220 Grad Ober-/Unterhitze ca. 20-25 Minuten goldbraun backen. Noch lauwarm vorsichtig mit einem scharfen Messer auseinander schneiden.

Den Frischkäse in eine Schüssel geben und mit der Gewürzmischung "Genuss aus dem Süden" und dem Alpensteinsalz gut miteinander verrühren. Die Profiteroles mit je 1 geh. TL Frischkäsemasse füllen und mit etwa einer 1/2 Scheibe Parmaschinken und einem Blatt Basilikum garnieren.