

## Profiteroles / Eclairs mit Eierlikör Mousse



- **Portionen:** 20
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '20', 'yield' : '' });
```

Hausgemacht, als Dessert oder auch süße Fingerfood

### Zutaten

- 200 ml Wasser
- 125g Weizenmehl
- 30g Butter
- 4 Eier
- Prise Salz
- 1 El Zucker
- Für das Eierlikör Mousse:

- 3 Eigelbe
- 350 ml Eierlikör
- Mark 1 Vanillestange
- 150 ml Milch
- 50 g Zucker
- 4 Blatt Gelatine
- 300 g geschlagene Sahne
- 1 kleine Prise Salz

## **Zubereitungsart**

### **Schritt1**

Die Profiteroles:

### **Schritt2**

Das Wasser und die Butter erhitzen / aufkochen, eine Prise Salz und Zucker nach Geschmack dazu geben.

### **Schritt3**

Das gesiebte Weizenmehl nach und nach hinzugeben, soviel wie die wie die Flüssigkeit aufnimmt. Mit dem Kochlöffel auf der Flamme kräftig rühren, verarbeiten, abbrennen, bis ein kompakter Klumpen entstanden ist.

### **Schritt4**

(Daher der Name "Brandteig")

### **Schritt5**

Etwas abkühlen lassen, die ganzen Eier einzeln darunter arbeiten, bis eine spritzfähige Masse entstanden ist.

### **Schritt6**

Nunmehr in einen Spritzbeutel füllen und auf Back - Trennpapier oder auf einem gemehltes Backblech mit einer Sterntülle beliebig kleine Rosetten spritzen.

### **Schritt7**

Bei 160° C, ca. 15 - 20 Minuten appetitlich braun backen.

### **Schritt8**

Danach auskühlen lassen und das obere Drittel, den Deckel abschneiden.

### **Schritt9**

Das Eierlikör Mousse:

### **Schritt10**

Die Gelatine zunächst in kaltem Wasser 4 - 5 min. einweichen.

### **Schritt11**

Die Milch mit dem Vanillemark und der Schote zunächst einmal aufkochen, danach Schote entfernen.

### **Schritt12**

Den Zucker mit den Eigelben verrühren und die heiße Vanillemilch dazu geben. Gut rühren und zurück in den Topf füllen.

### **Schritt13**

Alles noch einmal auf der heißen Platte „zur Rose“ bringen, ohne zu kochen.

### **Schritt14**

Den Eierlikör und die gut ausgedrückte Gelatine zufügen.

### **Schritt15**

Runter kühlen und kurz vor dem „Stocken“ die geschlagene Sahne in zwei Schritten unterheben.

### **Schritt16**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt17**

Die Masse in einen Spritzbeutel geben und die Unterteile ausspritzen, füllen. Den Wieder drauf setzen und mit Puderzucker oder Puderzucker mit Kakao gemischt bestreuen.

**Rezeptart:** Cremes / Mousse **Tags:** eierlikör, Profiteroles

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/profiteroles-eclairs-mit-eierlikoer-mousse/>