

Profiteroles / Eclairs mit Limoncello Crème und Himbeermark

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " });
```

Als Dessert oder auch als süße Fingerfood, kontrastierend, fruchtig

Zutaten

- Für die Profiteroles:
 - 200 ml Wasser
 - 125 g Weizenmehl, gesiebt
 - 30g Butter
 - 4 ganze Eier
 - Prise Salz
 - 1 El Zucker
- Für den Limoncello Crème:
 - 200 ml ital. Zitronenlikör, Limoncello
 - 200 g Bio - Sahnejoghurt
 - 5 Blätter weiße Gelatine, eingeweicht
 - Mark 1 Vanilleschote
 - 250 ml Schlagsahne
 - 100 g Puderzucker
 - 2 Eigelbe
 - Saft von 1/2 Zitrone und etwas Abrieb
 - 1 kleine Prise Salz
- Für das Himbeermark:
 - 250 g T. K. Himbeeren
 - Puderzucker nach Geschmack
 - Etwas Zitronenabrieb
 - Ev. etwas Sahnesteif

Zubereitungsart

Schritt1

Die Profiteroles:

Schritt2

Das Wasser und die Butter erhitzen / aufkochen, eine Prise Salz und Zucker nach Geschmack dazu geben. Das gesiebte Weizenmehl nach und nach hinzugeben, soviel wie die Flüssigkeit aufnimmt.

Schritt3

Mit dem Kochlöffel auf der Flamme kräftig rühren, verarbeiten, abbrennen, bis ein kompakter Klumpen entstanden ist. (Daher der Name "Brandteig")

Schritt4

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

Schritt5

Die Masse nunmehr in einen Spritzbeutel füllen und auf Back - Trennpapier oder auf ein gemehltes Blech mit einer Sterntülle beliebig kleine oder größere Rosetten spritzen.

Schritt6

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

Schritt7

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

Schritt8

Die Limoncello Crème:

Schritt9

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, die Vanilleschote längs halbieren, das Mark auskratzen.

Schritt10

Die Eigelbe mit dem Puderzucker, Zitronensaft / Abrieb auf einem heißen Wasserbad cremig aufschlagen, (Etwas Zeit nehmen uns alles gut ausgaren), zuletzt den Limoncello dazu geben. Die eingeweichte Gelatine gut ausdrücken, verrühren.

Schritt11

Alles abkühlen lassen und erst jetzt den Joghurt, dann die geschlagene Sahne in 2 Schritten unterheben, in einen Spritzbeute geben.

Schritt12

Das Himbeermark:

Schritt13

Die aufgetauten Himbeeren mit dem Stabmixer pürieren, ev. durch ein Küchensieb streichen, Puderzucker hinzufügen, mit Zitronenabrieb abschmecken, ev. mit etwas Sahnesteif "sämig" binden.

Schritt14

Anrichtevorschlag.

Schritt15

Die Profiteroles Unterteile "üppig" mit der Limoncello - Füllung ausspritzen, das Oberteil wieder drauf setzen und alles mit Puderzucker bestäuben.

Schritt16

Mit dem Himbeermark und einem grünen Melisse Sträußchen für die Optik, garnieren.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** fruchtig, himbeermark, limoncello, Profiteroles

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/profiteroles-eclairs-mit-limoncello-creme-und-himbeermark/>