

# Profiteroles mit Gravad - Lachs Frischkäse

- **Portionen:** 20
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '20', 'yield' : '' });
```

Eine herzhaftes Fingerfood Komponente die eigentlich jedem Gast schmeckt, da bleibt nichts übrig

## Zutaten

- Für den Brandteig:
  - 200 ml Wasser
  - 125g Weizenmehl, gesiebt
  - 30 g Butter
  - 3 - 4 Eier nach Größe
  - Prise Salz
- Für die Füllung:
  - 200 g Frischkäse (Gervais oder Philadelphia)
  - 80 g Gravad Lachs in kleinen Würfeln
  - Etwas Cayenne oder Chili Pulver
  - Jeweils 2 El frischen Schnittlauch oder Dill, gehackt
  - Etwas Milch

## Zubereitungsart

### Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

### Schritt2

Die Profiteroles:

### Schritt3

Das Wasser mit einer Prise Salz und der Butter erhitzen / aufkochen. Das gesiebtes Weizenmehl hinzu geben, soviel wie die wie die Flüssigkeit aufnimmt.

#### **Schritt4**

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

#### **Schritt5**

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

#### **Schritt6**

In einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und auf Back -Trennpapier oder auf ein gemehltes Blech, beliebig kleine / große Rosetten spritzen.

#### **Schritt7**

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

#### **Schritt8**

Etwas auskühlen lassen und das obere Viertel zwecks Füllung abschneiden.

#### **Schritt9**

Die Gravad - Lachs Frischkäsefüllung:

#### **Schritt10**

Den Frischkäse mit etwas Milch glatt und spritzfähig rühren, mit Cayennepfeffer oder gemahlenem Chili würzen; die Kräuter und die Gravad Lachswürfel unterheben.

#### **Schritt11**

In einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen, sonst kann man die Masse nicht spritzen.

#### **Schritt12**

Die Öffnungen der Unterteile großzügig füllen und die Oberteile wieder drauf setzen.

**Rezeptart:** Fingerfood **Tags:** Profiteroles

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/profiteroles-mit-gravad-lachs-frischkaese/>