

Profiteroles mit Thunfischcreme



- **Küche:** Französisch
- **Gang:** Abendessen, Snack
- **Portionen:** 16 Stück
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '16 Stück', 'yield' : " " });
```

Profiteroles mal anders mit einer leckeren Thunfischcreme. So wird im Handumdrehen aus der berühmten französischen Nascherei Profiterole/Eclair eine herzhaftere Fingerfood-Variante mit Suchtpotenzial.

Aus dem Französischen übersetzt bedeutet Profiterole so viel wie „kleiner Gewinn“. Zwar werden sie klassisch als gesüßtes Dessert-Gebäck angeboten, dabei ist der Brandteig auch wunderbar mit einer herzhaften Thunfischcreme zu füllen. Es gibt auch Varianten mit einer Käsecreme, Krabbencreme oder mit (Gänse-)Lebermousse.

Zutaten

- 100 g guter Thunfisch in Öl
- 1 El Kapern, gehackt
- 1 rote Zwiebel, fein gewürfelt

- 1 Tl Zitronensaft
- 3 El Crème fraîche
- 4 -5 Kirschtomaten in Scheibchen
- 80 g Mehl 405
- 1 Tl Butter
- 2 ganze Eier
- 125 ml Wasser
- Etwas Salz, etwas Cayenne

Zubereitungsart

Schritt1

Das Wasser mit der Butter und einer Prise Salz aufkochen und das Mehl hinein geben. Mit dem Kochlöffel verrühren, bis sich ein Klumpen gebildet hat. Einen Stich Butter zufügen und auf dem Feuer 1 - 2 min. „abbrennen“. (Daher der Name Brandteig) In eine Schüssel umleeren und die Eier nach einander verrühren; in einem Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen.

Schritt2

Den Backofen auf 180 ° C vorheizen, das flache, gefettete Backblech mit Mehl ausstäuben. Mit etwas Abstand ca. 16 gleichmäßig kleine Rosetten spritzen auf der mittleren Schiene 25 min. goldgelb backen. Zu 2/3 waagrecht durchschneiden - halbieren.

Schritt3

In der Zwischenzeit den gut abgetropften Thunfisch mit Zitronensaft marinieren, salzen, mit Cayenne abschmecken, mit dem Stabmixer pürieren. Die feinen Zwiebeln, Petersilie und gehackten Kapern unterheben..

Schritt4

In einen Spritzbeutel mit kleiner, runder Tülle füllen, und die Unterteile großzügig ausspritzen. Ein Tomatenscheibchen obenauf legen, darüber das Oberteil setzen.

Profiteroles: Der französische Klassiker

Profiteroles sind hierzulande vor allem als Windbeutel bekannt. In der Schweiz nennt man die kleinen, hohlen Gebäckbällchen Ofenküchlein und in Österreich Brandteigkrapferl. Bekannt sind die leckeren Küchlein vor allem mit einer Schlagsahne- und Vanillecreme-Füllung. Manchmal sind sie auch zusätzlich mit Früchten gefüllt. Aber auch als herzhaftere Variante mit beispielsweise Quark, Frischkäse oder Thunfischcreme sind die französischen Alleskönner ein wahrer Gaumenschmaus.

Rezeptart: Cremes / Mousse, Fingerfood, Gefüllte Kuchen, Kalte Fischgerichte, Kalte Vorspeisen, Partyrezepte, Sonstiges **Tags:** fingerfood, köstlich, lachscreme

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (Kcal)64
- KH (g)3,9
- Fett (g)4
- Eiweiß (g)3
- Ballast (g)0,3

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/profiteroles-mit-thunfischcreme/>