



Benötigte Zutaten

Profiteroles:

55 g **Premium Teebutter**

125 ml Wasser

1 Prise Salz

1 TL Zucker

125 g Weizenmehl

30 g Speisestärke

1 TL Backpulver

3 Eier

Füllung:

250 ml **Premium Schlagobers**

1 Pkg. Vanillezucker

Salzkaramellsauce:

250 g Zucker, braun

100 g **Premium Teebutter**

200 g **Premium Schlagobers**

20 ml Wasser

1/2 TL Salz

1 EL Vanilleextrakt

Profiteroles mit Salzkaramell-Sauce

Ein italienisches Nachtisch-Schmankerl mal anders: Diese cremig gefüllten Profiteroles mit Salzkaramell sind ein wahrer Gaumenschmaus und bringen frischen Wind ins Dessert-Repertoire.

Anleitung

1. Die Butter mit dem Wasser, einer Prise Salz und dem Zucker bei niedriger Hitze am Herd erhitzen und aufkochen lassen.
2. Den Topf vom Herd nehmen und das mit Speisestärke und Backpulver vermischte Mehl zügig mit dem Kochlöffel in die heiße Flüssigkeit einrühren, bis sich der Teig vom Topfrand löst und ein Teigklumpen entsteht.
3. Nach und nach mit einem Kochlöffel die Eier einrühren und anschließend den Brandteig abkühlen lassen.
4. Den Backofen auf 180°C vorheizen.
5. Mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen vom Teig abstechen, auf ein Backblech setzen und bei 180°C etwa 25 Minuten backen.
6. Die fertigen Profiteroles zum Abkühlen zur Seite stellen.
7. Den Schlagobers mit dem Vanillezucker steif schlagen.
8. Für die Salzkaramellsauce die Butter mit dem Zucker in einem Topf unter ständigem Rühren schmelzen.
9. Die Hitze etwas reduzieren und den Schlagobers, das Wasser, das Salz und den Vanilleextrakt hinzufügen.
10. Etwa 8 Minuten unter ständigem Rühren kochen und anschließend auskühlen lassen.
11. Brandteigkrapferl mit einer Schere auseinanderschneiden und mit dem Schlagobers füllen.



12. Mit warmer Salzkaramellsauce servieren.



Ein Rezept von
[food-stories.at](https://www.food-stories.at)