Profiteroles

Zutaten:	Zubereitung:
250 ml Wasser 80 g Butter 200 g Mehl 3 Stk. Eier 1 P Salz	Wasser mit Butter und Salz aufkochen. Das ganze Mehl in die kochende Flüssigkeit leeren und den Teig abbrennen (bis sich weißer Belag am Topfboden bildet). Danach Teig überkühlen lassen. Eier versprudeln und mit dem Mixer langsam in den Teig einrühren. So lange rühren, bis ein glatter, geschmeidiger Teig entstanden ist. Mit dem Spritzsack Krapferl dressieren und im vorgeheizten Backrohr bei 220 °C Ober- und Unterhitze ca. 20 bis 30 min backen (je nach Größe). Während dem Backen darf das Backrohr die ersten 10 min nicht geöffnet werden, sonst fallen die Krapferl zusammen.
Füllung: 500 ml Schlagobers	Für die Füllung Schlagobers steif schlagen und halbierte Krapferl mit Spritzsack füllen. **Tipp:** Braucht man nicht alle Krapferl sofort, kann man sie auch super einfrieren. Schmecken dann immer noch wie frisch!
Schokosauce 200 g Schokolade 200 ml Schlagobers	Für die Schokosauce Schlagobers erwärmen und Schokolade darin schmelzen. Gut mit Schneebesen verrühren!

Praxistipp von Dipl. Päd. Elisabeth Glauninger BEd